



## **BASES**

### **CONCURSO DE MERITOS N° 0001-2022-BN**

#### **CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE OFICINA PRINCIPAL DEL BANCO DE LA NACIÓN**

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios generales del derecho público que resulten aplicables al presente proceso de contratación.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento de la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

## DISPOSICIONES GENERALES Y SERVICIO A CONTRATAR

### 1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Banco de la Nación  
RUC N° : 20100030595  
Domicilio legal : Av. Javier Prado Este N° 2499 – San Borja  
Teléfono: : 519-2000 Anexo 95493  
Correo electrónico: : jabadz@bn.com.pe; rortiz@bn.com.pe

### 2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso de selección tiene por objeto la contratación de una empresa legalmente capacitada y especializada para la **CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE OFICINA PRINCIPAL DEL BANCO DE LA NACIÓN**, de conformidad con los Requerimientos que forman parte de las presentes Bases y los documentos que se deriven del presente Concurso de Méritos donde se establezcan obligaciones para las partes.

### 3. FINALIDAD PUBLICA

La finalidad pública del proceso es brindar el servicio de alimentación a los trabajadores de la sede Oficina Principal bajo la modalidad de autoservicio en condiciones óptimas de economía, higiene y salubridad lo que coadyuva en reducir los índices de ausentismo ocasionado por enfermedades o malestares digestivos, lo que contraviene la política de salud en el trabajo que propone el Estado a través de diferentes normas vigentes.

### 4. CRONOGRAMA

N°	Etapas	Periodo
1	Convocatoria	El 28/09/2022
2	Formulación de consultas	Del 29/09/2022 al 30/09/2022
3	Visita al comedor	El 30/09/2022
4	Absolución de consultas	El 04/10/2022
5	Integración de Bases	El 05/10/2022
6	Presentación de Ofertas (acto privado) En Av. Calle Arqueología N° 120 – San Borja en el horario de 08:30 a 16:30 Horas.	El 13/10/2022
7	Evaluación de Propuestas Técnicas	Del 14/10/2022 al 18/10/2022
8	Evaluación Sensorial	El 21/10/2022
9	Evaluación de Propuestas Económicas	El 24/10/2022
10	Comunicación de Resultados	El 24/10/2022

### 5. CONCURSO DE MERITOS: ASPECTOS TÉCNICOS Y ECONOMICOS

#### 5.1. Convocatoria

Se efectuará a través de invitaciones mediante correo electrónico dirigidas a empresas legalmente capacitadas dedicadas al objeto de la convocatoria, adjuntando las Bases aprobadas. Asimismo, se publicarán las Bases en el portal web del Banco, a fin de difundir la convocatoria.

#### 5.2. Visita al Comedor del Banco de la Nación

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones donde se desarrollará el servicio de alimentación materia de la presente concesión, siendo el único día para dicha visita la fecha señalada en el cronograma.

Para que se brinde las facilidades de ingreso a las instalaciones deberán remitir un correo electrónico dirigido a: [jabadz@bn.com.pe](mailto:jabadz@bn.com.pe) y [imasias@bn.com.pe](mailto:imasias@bn.com.pe), indicando nombre(s) y

apellidos completos y N° de Documento Nacional de Identidad de la(s) persona(s) que asistirá(n) a la visita técnica, a fin de tramitar los permisos con el área correspondiente.

### 5.3. Formulación y Absolución de Consultas

Los participantes podrán formular consultas o solicitar aclaraciones de cualquier punto de las Bases vía correo electrónico a: [jabadz@bn.com.pe](mailto:jabadz@bn.com.pe) y [rortiz@bn.com.pe](mailto:rortiz@bn.com.pe) en la fecha indicada en el cronograma y serán absueltas por este mismo medio a todos los participantes.

### 5.4. Recepción de Ofertas

Las ofertas estarán dirigidas al Presidente del Comité del Concurso de Méritos N° 0001-2022-BN, se presentarán en dos sobres en el que indique claramente el nombre y número de proceso; así como nombre o razón social del postor, separando la oferta técnica, en el sobre N° 01 y la oferta económica en el sobre N° 02. Ambos deberán encontrarse perfectamente cerrados. La presentación de ofertas se realizará en la oficina de Mesa de Partes del Banco de la Nación, sito en calle Arqueología N° 120, San Borja, dentro del plazo y horario establecido en el cronograma del Concurso.

#### 5.4.1. Forma, Presentación y Contenido de la Oferta técnica (Sobre 01)

Señores Banco de la Nación Av. Javier Prado Este N° 2499 – San Borja
<b>CONCURSO DE MÉRITOS N° 0001-2022-BN</b> <b>Concesionario de Alimentos para el Comedor de Oficina Principal del</b> <b>Banco de la Nación</b>
<b>SOBRE 01: OFERTA TECNICA</b> [NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

#### Contenido

- a) Declaración Jurada de Datos del Postor de acuerdo al **Anexo N° 01**.
- b) Declaración Jurada de cumplimiento de Términos de Referencia de acuerdo al **Anexo N° 02**.
- c) Declaración Jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado **Anexo N° 03**.
- d) Copia de Partida Registral donde se encuentra inscrita la constitución de la empresa, de ser el caso. Las personas naturales, deberán alcanzar una declaración jurada señalando fecha de inicio de actividades.
- e) Copia del DNI del representante legal.
- f) Declaración Jurada indicando el detalle del personal propuesto para el servicio.
- g) Currículum vitae documentado del personal propuesto:
  - Un (01) supervisor / administrador
  - Un (01) profesional nutricionista
  - Un (01) cocinero.
- h) Copia simple de contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad por la prestación efectuada, donde acredite tener una experiencia comprobada mínima de dos (2) años en atención de concesión de alimentos a empleados administrativos de empresas comerciales y/o servicios (no personal obrero de industrias y/o minas y/o servicios de limpieza y/o seguridad) y atendiendo la preparación de un mínimo de 80 menús diariamente en una sola sede.
- i) Declaración Jurada, donde señale que cumple las disposiciones establecidas en la Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento.

j) Documentación referida a los factores de evaluación:

- Acreditación de la experiencia del postor.
- Acreditación de la cartera de clientes.
- Acreditación de la experiencia del personal (supervisor/administrador, nutricionista y cocinero).
- Protocolos en sistema de gestión de buenas prácticas de manufactura de alimentos de la empresa: Control de personal, higiene y estado de salud, higiene en la elaboración de los alimentos, almacenamiento y transporte de materia prima y producto final, entre otros referidos en el numeral 5.11.2 del **Anexo A – Términos de Referencia**.

Nota: Es obligatoria la presentación de todos los documentos requeridos por las Bases, la falta de uno de ellos, inválida la oferta.

#### 5.4.2. Forma, Presentación y Contenido de la Oferta económica (Sobre 02)

Señores  
Banco de la Nación  
Av. Javier Prado Este N° 2499 – San Borja

**CONCURSO DE MERITOS N° 0001-2022-BN**  
**Concesionario de Alimentos para el Comedor de Oficina Principal del**  
**Banco de la Nación**

**SOBRE 02: OFERTA ECONOMICA**  
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

#### **Contenido**

Carta Oferta del postor, la que será consignada en moneda nacional, a todo costo precisando el precio de los menús incluyendo los impuestos de ley, conforme al modelo del **Anexo N° 4**.

El Sobre N° 2 deberá contener el precio unitario del Menú completo/Menú Dieta y menú Básico, incluido Impuestos y cualquier otro concepto que pudiera tener incidencia en el costo final de cada uno de los precios solicitados; dichos montos no podrán exceder de los montos establecidos como valor referencial, en el numeral 5.3.13 del **Anexo A – Términos de Referencia**.

#### 5.5. Evaluación de Ofertas

Los postores que son seleccionados y que cumplan con la documentación requerida, pasarán a la etapa de evaluación de sus propuestas a cargo del Comité de Selección.

La evaluación se realizará en acto privado, se tomará en cuenta la información contenida que tendrá un puntaje máximo de **100 puntos** considerando los aspectos técnicos (50 puntos), sensorial (10 puntos) y económico (40 puntos).

Los postores para pasar a la siguiente etapa, deberán obtener el puntaje mínimo en cada uno de los criterios de los factores a evaluar, los cuales son:

#### **A. FACTORES DE EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA**

##### **A.1 Experiencia en la Actividad: 40 puntos**

Presentar copia simple de constancias, certificados y/o contratos que acrediten la experiencia en la actividad, que es materia del presente proceso, y que no podrá ser menor a 2 años.

De 4 a 5 años:	20 puntos
Mayor de 5 a 6 años:	30 puntos
Mayor de 6 años:	40 puntos

**A.2 Cartera de Clientes: 10 puntos**

Presentar copia simple de contratos que acrediten un plazo de permanencia mínima de dos años por cliente, cada uno con atenciones mayores a 80 personas.

De 02 a 03 clientes:	05 puntos
Mayor a 03 clientes:	10 puntos

**B. FACTORES DE EVALUACIÓN SENSORIAL (degustación): 10 puntos**

Acto privado al cual accederán los postores que obtengan un mínimo de 25 puntos en la evaluación técnica.

Los postores deberán presentar 03 muestras de menús completos y que incluya el menú dieta (entrada o sopa, plato de fondo y refresco), de los cuales los miembros del Comité y el personal designado por el Banco de la Nación procederán a degustar. La selección del mejor menú será realizado por el personal que participará de la degustación mediante una encuesta de calificación, y se dejará constancia a través de un acta firmada por el comité.

Se deberá presentar porciones de degustación para 12 personas, de cada uno de las tres opciones de menús (04 porciones del menú 1, 04 porciones del menú 2 y 04 porciones del menú dieta).

Se evaluará el nivel de aceptación de los menús ofertados por los postores:

Regular:	03 puntos (descalificado)
Bueno:	05 puntos
Muy Bueno:	10 puntos

El puntaje mínimo es 05 puntos considerado como Bueno.

***Nota:*** La evaluación sensorial se llevará a cabo en las instalaciones del Comedor de Oficina Principal del BN, y se dará a conocer los detalles con tres (03) días de anticipación.

**C. FACTORES DE EVALUACIÓN PROPUESTA ECONÓMICA**

Cada evaluación es eliminatoria, si no pasan las primeras no será considerada. Pasarán los postores que obtengan como mínimo 30 puntos, entre la suma de los factores de evaluación técnica y sensorial.

**Precios de Menús: 40 puntos**

Se asignará el puntaje máximo establecido a la propuesta económica de menor monto, al resto de las propuestas se les asignará un puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{O_m \times PMPE}{O_i}$$

Dónde:

i	=	Propuesta
P <sub>i</sub>	=	Puntaje de la propuesta económica i
O <sub>i</sub>	=	Propuesta Económica i
O <sub>m</sub>	=	Propuesta Económica de monto o precio más bajo
PMPE	=	Puntaje Máximo de la Propuesta Económica (40 puntos)

***Nota:*** Para efectos de esta evaluación, se sumará el costo del menú completo y básico ofertado por cada postor. Esta suma será el monto de la oferta económica.

**PUNTAJE TOTAL**

El puntaje total de las propuestas será la sumatoria de las evaluaciones, representada en la siguiente fórmula:

$$PTP_i = PT_i + PD_i + PE_i$$

Dónde:

PTP <sub>i</sub>	=	Puntaje total del postor i
PT <sub>i</sub>	=	Puntaje por evaluación técnica del postor i
PD <sub>i</sub>	=	Puntaje por evaluación degustación del postor i
PE <sub>i</sub>	=	Puntaje por evaluación económica del postor i

#### **5.6. Publicación de Resultados finales**

Notificación del resultado mediante correo electrónico a los postores.

#### **6. GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

El postor que resultara ganador del concurso deberá presentar la garantía de la permanencia y cumplimiento del servicio considerando lo siguiente:

El Proveedor antes de la firma del contrato entregará la carta fianza a favor del Banco de la Nación por la suma de S/ 4,000.00 (Cuatro Mil con 00/100 Soles) vigente hasta después de siete (07) días calendario de finalizado el contrato.

La garantía será ejecutada en los siguientes casos:

- Por incumplimiento del contrato.
- Por deficiencias en los servicios proporcionados, a juicio del Banco de la Nación.
- Si el Contratista es requerido para efectuar el reemplazo, reparación de bienes deteriorados y/o perdidos, así como cualquier otro daño ocasionado al personal del Banco de la Nación, por el consumo de alimentos y no lo cancelara en el término de 07 días calendario. El Banco de la Nación ejecutará la Carta Fianza de fiel cumplimiento hasta el valor o la reposición, según sea el caso, teniendo en cuenta el valor vigente en el mercado al momento de su reposición o reparación.

#### **7. FIRMA DE CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo de ocho (8) días hábiles siguientes a la notificación debe presentar la totalidad de los requisitos para perfeccionar el contrato en la oficina de Mesa de Partes del Banco de la Nación, sito en calle Arqueología N° 120, San Borja – Lima, en horario de 08:30 a 16:30 (Lunes a Viernes).

##### **7.1. Requisitos suscripción de contrato**

- a) Copia simple de vigencia de poderes del Representante Legal de la empresa.
- b) Carta Fianza por Permanencia y Cumplimiento del Servicio, de acuerdo a lo señalado en el **Numeral 6** de las presentes Bases.
- c) Documentación referida al cumplimiento de la Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento:
  - 1. Carnet de Sanidad de los trabajadores de la empresa.
  - 2. Política y Objetivos de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa.
  - 3. Reglamento Interno de Seguridad y salud en el trabajo de la empresa.
  - 4. Matriz IPERC de los trabajadores que realizarán labores dentro de las instalaciones del Banco de la Nación, debiendo incluirse el riesgo de contagio por COVID-19.
  - 5. Registro de Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo de cada Puesto de Trabajo (los cursos deben estar enmarcados en temas sobre la prevención de riesgos ocupacionales propios de la naturaleza de sus actividades, así como los de prevención al contagio por COVID-19).
  - 6. Registro de entrega de Equipos de Protección Personal (Para la prevención de los riesgos ocupacionales propios de la naturaleza de sus actividades, así como en prevención al COVID-19).
  - 7. Personal Apto para cumplir las funciones del puesto de trabajo, corroborado por su Certificado de Examen Médico Ocupacional.
  - 8. Procedimiento Escrito de Trabajo Seguro (PETS),
  - 9. Hojas de seguridad (MSDS) de los productos químicos utilizados en procesos de limpieza, mantenimiento, etc.
  - 10. Informe de monitoreo Disergonómico por puesto de trabajo.
  - 11. Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo.
  - 12. Otros documentos que pudiera ser requeridos de acuerdo a disposiciones vigentes que hayan sido dictados por los sectores y autoridades competentes.
- d) Pólizas de Seguro de Complementario de Trabajo de Riesgo (Pensión y salud)

Nota: Si el postor favorecido con la adjudicación de la concesión, no cumpliera con suscribir el contrato en el plazo estipulado, perderá su derecho a la adjudicación. En este caso El Banco

adjudicará la concesión al participante que ocupó el segundo lugar.

**7.2. Requisitos para el acta de instalación del servicio**

- a) Relación Completa del personal que trabajará en el comedor adjuntando lo siguiente:
- Fotocopia del DNI
  - Carnet Sanitario Vigente
  - Certificado de antecedentes policiales y judiciales.

## ANEXO A



### TÉRMINOS DE REFERENCIA

#### CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE OFICINA PRINCIPAL DEL BANCO DE LA NACIÓN

##### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de Concesionario de Alimentos para el Comedor de Oficina Principal del Banco de la Nación.

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad pública del proceso es brindar el servicio de alimentación a los trabajadores de la sede Oficina Principal bajo la modalidad de autoservicio en condiciones óptimas de economía, higiene y salubridad lo que coadyuva en reducir los índices de ausentismo ocasionado por enfermedades o malestares digestivos, lo que contraviene la política de salud en el trabajo que propone el Estado a través de diferentes normas vigentes.

##### 3. ANTECEDENTES

En su condición de empleador, el Banco de la Nación ha procurado, además del espacio físico para el consumo de alimentos (comedor), contratar los servicios de un concesionario que provea al personal de desayuno y almuerzo, y que constituya una alternativa de consumo a las que se ofrecen los comercios aledaños, en la comodidad de las instalaciones de la Sede Principal.

En el marco de esta política de bienestar del trabajador se hace necesario contratar un concesionario que brinde los servicios antes descritos bajo las condiciones que se detallan en el presente documento.

##### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

**Objetivo General:** Ofrecer al trabajador de Oficina Principal del Banco de la Nación un servicio alternativo a los ofrecidos en los expendios de alimentos existentes en los alrededores del local que garantice su calidad y salubridad lo cual coadyuva en el estado de salud y bienestar del trabajador.

**Objetivo Específico:** Contar con el servicio de expendio de alimentos por parte de una empresa especializada en el rubro que cuente con experiencia y que este en capacidad de brindar atención eficiente a un promedio de 80 comensales a más.

##### ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio del concesionario será específicamente para cubrir la demanda de los trabajadores y público que se encuentre en la sede principal del Banco de la Nación sito en la Av. Javier Prado Este N°2499 - 6to Piso - San Borja de Lunes a Viernes (días laborables), a partir de las 7:30 a.m. hasta 5:30 p.m. En coordinación entre el proveedor y la Sección Asistencia y Bienestar se podrán incorporar otros servicios enfocados en optimizar la atención de los trabajadores, en base al comportamiento de consumo de los mismos.

El servicio deberá ser de buena calidad, higiénico, oportuno, especializado, eficiente, con variedad de productos saludables de acuerdo a las necesidades del personal de la institución.

##### 5.1 Documentación para la presentación de la propuesta:

- a) Declaración Jurada de Datos del Postor de acuerdo al Anexo N° 01.

- b) Declaración Jurada de cumplimiento de Términos de Referencia de acuerdo al Anexo N° 02.
- c) Declaración Jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado Anexo N° 03.
- d) Copia de Partida Registral donde se encuentra inscrita la constitución de la empresa, de ser el caso. Las personas naturales, deberán alcanzar una declaración jurada señalando fecha de inicio de actividades.
- e) Copia del DNI del representante legal.
- f) Declaración Jurada indicando el detalle del personal propuesto para el servicio.
- g) Currículum vitae documentado del personal propuesto:
  - Un (01) supervisor / administrador
  - Un (01) profesional nutricionista
  - Un (01) cocinero.
- h) Copia simple de contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad por la prestación efectuada, donde acredite tener una experiencia comprobada mínima de dos (2) años en atención de concesión de alimentos a empleados administrativos de empresas comerciales y/o servicios (no personal obrero de industrias y/o minas y/o servicios de limpieza y/o seguridad) y atendiendo la preparación de un mínimo de 80 menús diariamente en una sola sede.
- i) Declaración Jurada, donde señale que cumple las disposiciones establecidas en la Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento.
- j) Documentación referida a los factores de evaluación:
  - Acreditación de la experiencia del postor.
  - Acreditación de cartera de clientes.
  - Acreditación de la experiencia del personal (supervisor / administrador, nutricionista y cocinero).
  - Protocolos en sistema de gestión de buenas prácticas en manufactura de alimentos de la empresa: Control del personal, higiene y estado de salud, Higiene en la elaboración de los alimentos, Almacenamiento y transporte de materia prima y producto final, entre otros referidos en el numeral 5.11.2.

## 5.2 Actividades para la Evaluación del Postor:

Los postores que son seleccionados y que cumplan con la documentación requerida, pasarán a la etapa de evaluación de sus propuestas a cargo del Comité de Selección.

La evaluación se realizará en acto privado, se tomará en cuenta la información contenida que tendrá un puntaje máximo de 100 puntos considerando los aspectos técnicos (50 puntos), sensorial (10 puntos) y económico (40 puntos).

Los postores para pasar a la siguiente etapa, deberán obtener el puntaje mínimo en cada uno de los criterios de los factores a evaluar, los cuales son:

### A. FACTORES DE EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA

#### A.1 Experiencia en la Actividad: 40 puntos

Presentar copia simple de constancias, certificados y/o contratos que acrediten la experiencia en la actividad, que es materia del presente proceso, y que no podrá ser menor a 2 años.

De 4 a 5 años:	20 puntos
Mayor de 5 a 6 años:	30 puntos
Mayor de 6 años:	40 puntos



**A.2 Cartera de Clientes: 10 puntos**

Presentar copia simple de contratos que acrediten un plazo de permanencia mínima de dos años por cliente, cada uno con atenciones mayores a 80 personas.

De 02 a 03 clientes:	05 puntos
Mayor a 03 clientes:	10 puntos

**B. FACTORES DE EVALUACIÓN SENSORIAL (degustación): 10 puntos**

Acto privado al cual accederán los postores que obtengan un mínimo de 25 puntos en la evaluación técnica.

Los postores deberán presentar 03 muestras de menús completos y que incluya el menú dieta (entrada o sopa, plato de fondo y refresco), de los cuales los miembros del Comité y el personal designado por el Banco de la Nación procederán a degustar. La selección del mejor menú será realizado por el personal que participará de la degustación mediante una encuesta de calificación, y se dejará constancia a través de un acta firmada por el comité.

Se deberá presentar porciones de degustación para 12 personas, de cada uno de las tres opciones de menús (04 porciones del menú 1, 04 porciones del menú 2 y 04 porciones del menú dieta).

Se evaluará el nivel de aceptación de los menús ofertados por los postores:

Regular:	03 puntos (descalificado)
Bueno:	05 puntos
Muy Bueno:	10 puntos

El puntaje mínimo es 05 puntos considerado como Bueno.

*Nota: La evaluación sensorial se llevará a cabo en las instalaciones del Comedor de Oficina Principal del BN, y se dará a conocer los detalles con tres (03) días de anticipación.*

**C. FACTORES DE EVALUACIÓN PROPUESTA ECONÓMICA**

Cada evaluación es eliminatoria, si no pasan las primeras no será considerada. Pasarán los postores que obtengan como mínimo 30 puntos, entre la suma de los factores de evaluación técnica y sensorial.

**Precios de Menús: 40 puntos**

Se asignará el puntaje máximo establecido a la propuesta económica de menor monto, al resto de las propuestas se les asignará un puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

Dónde:

$$P_i = \frac{O_m \times PMPE}{O_i}$$

- i = Propuesta
- P<sub>i</sub> = Puntaje de la propuesta económica i
- O<sub>i</sub> = Propuesta Económica i
- O<sub>m</sub> = Propuesta Económica de monto o precio más bajo
- PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica (40 puntos)

*Nota: Para efectos de esta evaluación, se sumará el costo del menú completo y básico ofertado por cada postor. Esta suma será el monto de la oferta económica.*

**PUNTAJE TOTAL**

El puntaje total de las propuestas será la sumatoria de las evaluaciones, representada en la siguiente fórmula:

$$PTP_i = PT_i + PD_i + PE_i$$

Dónde:

- PTP<sub>i</sub> = Puntaje total del postor i
- PT<sub>i</sub> = Puntaje por evaluación técnica del postor i



PDi = Puntaje por evaluación degustación del postor i  
PEi = Puntaje por evaluación económica del postor i

### 5.3 Actividades que realizará el Contratista

#### 5.3.1 El servicio será de Lunes a Viernes:

- **Horario de cafetería:** Iniciará la atención a partir de las 7:30 a.m. hasta las 8:30 a.m. horario en que se expenderá productos propios del desayuno, el servicio será sólo para llevar, es decir, no se atenderá en mesa.
- **Horario de almuerzo:** Iniciará la atención a partir de las 12:00 p.m. hasta 3:00 p.m. La preparación de los alimentos podría realizarse en las instalaciones de la empresa contratista y se podrá atender a pedido.

5.3.2 El Banco de la Nación deberá comunicar hasta con 12 horas de anticipación la suspensión del servicio en casos excepcionales.

5.3.3 Los servicios de alimentación serán atendidos a través de la modalidad de autoservicio.

5.3.4 Todo producto a utilizar deberá reunir los requisitos de calidad y sanidad, debiendo estar libres de malformaciones, magulladuras o putrefacción; considerando, en el caso de los envasados, que se encuentren debidamente identificados y sin ningún deterioro, debiendo figurar la fecha de vencimiento.

5.3.5 Está prohibido el uso de alimentos adulterados, vencidos, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de seis (06) horas de preparados o después de veinticuatro (24) horas si son refrigerados. Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes o rechazados. El Contratista será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera causar el reciclado de los mismos.

5.3.6 Los menús deberán estar programados y supervisados por el nutricionista de la empresa Contratista con el fin de brindar la cantidad de calorías, en una dieta normal diaria balanceada en hidratos de carbono, grasas y proteínas.

5.3.7 Considerar el valor calórico: De 2,400 a 2,500 calorías por día con la siguiente distribución:

- a. Desayuno: 20%
- b. Almuerzo: 45%

Distribución calórica:

- c. 1.- Proteínas: 15%
- d. 2.- Carbohidratos: 55%
- e. 3.- Grasas (\*): 30%

(\*) No más de 10% de grasas saturadas

La distribución calórica y proteica – régimen normal será:

. Desayuno	700 cal.	20 gr. de proteína
. Almuerzo	900 cal.	45 gr. de proteína

Frecuencia de las preparaciones

1.- Carnes de res / cerdo	1 v. x semana
2.- Pollo/ pavo /pavita	3 v. x semana
3.- Pescado fresco	1 v. x semana
4.- Menestras	1 v. x semana
5.- Fruta de estación	5 v. x semana
6.- Postre	2 v. x semana

El gramaje promedio de los alimentos crudos será:



1. Carne fresca	a. Bistec o asado. b. Picado: lomo o ajiaco	120 gr. 100 gr.
2. Pollo fresco	a. Con hueso, b. Sin hueso.	200 gr. 110 gr.
3. Pescado fresco	a. Frito o sudado b. Ceviche - Parihuela	120 gr. 150 gr.
4. Pavita con hueso	a. Medallones	120 gr.
5. Cereal Tubérculos	a. Arroz. b. Guarnición. c. Arroz con pollo o chaufa d. Sopa	100 gr. 100 gr. 120 gr. 20 gr.
6. Fideos	a. Tallarines. b. Sopas.	100 gr. 20 gr.
7. Menestras	Todas	60 gr.
8. Papa	a. Guarnición. b. Puré. c. Sopa d. Guiso. e. Yuca o camote.	150 gr. 150 gr. 50 gr. 100 gr. 200 gr.

5.3.8 Los menús se servirán en bandejas individuales atendidas bajo la modalidad de autoservicio.

5.3.9 Con una semana (07) días de anticipación la empresa presentará una programación semanal de los menús a ofrecer en el almuerzo, el que será entregado a la Sección Asistencia y Bienestar para su difusión por los canales internos. En esta programación deberá indicarse la dosificación de alimentos, cálculo de nutrientes, valor calórico total por ración.

5.3.10 La empresa Contratista deberá ofrecer en el almuerzo la siguiente estructura de menús:

Completo / Dieta

- Una sopa o entrada.
- Un plato principal.
- Un vaso de jugo, refresco o infusión.

Básico

- Un plato principal.
- Un vaso de jugo, refresco o infusión.

5.3.11 Se deberá presentar cuatro (4) alternativas al plato principal incluido la opción de menú dieta.

5.3.12 Se deberá considerar el servicio de dieta: las modalidades de preparación a la plancha, al horno, sancochadas y/o al vapor.

5.3.13 El valor referencial del menú (incluido I.G.V.) es de:

Menú completo / menú dieta S/ 10.00  
Menú básico S/ 9.00

5.3.14 La solicitud de pedido de menús podría ser a través de una línea de WhatsApp o por anexo hasta un horario determinado (10:00 a.m.).

5.3.15 La lista de precios del menú, platos a la carta y demás productos ofertados deberán estar en un lugar visible del comedor. Adicionalmente se incluirá la lista de precios individual de los componentes del menú del día.



- 5.3.16 Los alimentos expuestos al público, como panes, pasteles, empanadas, entradas y postres deberán exhibirse cubiertos con protectores transparentes o envueltos en papel especial para sándwich.
- 5.3.17 La preparación de jugos deberá elaborarse al momento del pedido; bajo ningún motivo se deberá preparar ningún tipo de alimentos o insumo con antelación, que permita oxidación y altere el contenido nutricional.
- 5.3.18 Los productos ofrecidos serán alimentos saludables; es decir, bajos en azúcares, grasas y carbohidratos.
- 5.3.19 El Contratista deberá organizar de manera adecuada el almacenamiento y la conservación de los alimentos perecederos y no perecederos (abarrotes y víveres secos).
- 5.3.20 El Contratista deberá contar con un menaje de loza, cubiertos de acero inoxidable, utensilios de cocina de acero inoxidable.
- 5.3.21 Los equipos, utensilios y ambientes del comedor y la cocina deberán contar con un cronograma, diario y semanal, de mantenimiento y limpieza. Asimismo, deberá incluir la limpieza general semanal de las mismas.
- 5.3.22 Los residuos sólidos se colectarán en recipientes adecuados provistos de tapas vaivén proporcionadas por el Contratista y los trasladarán hacia el contenedor en el horario previamente coordinado con la Sección Servicios Generales. Los residuos sólidos serán trasladados en bolsas plásticas (componentes biodegradables) herméticamente cerradas. Los recipientes deberán ser vaciados y lavados en forma diaria.
- 5.3.23 El transporte y traslado de los residuos estará a cargo del Contratista y se deberá efectuar preferentemente fuera de los horarios laborales del Banco de la Nación y haciendo uso del ascensor de servicio del edificio.
- 5.3.24 La eliminación final de los residuos sólidos provenientes de víveres y de alimentos se realizará diariamente y estará a cargo del Contratista.
- 5.3.25 El costo de agua y electricidad está a cargo del Banco de la Nación; sin embargo, de encontrarse que el Contratista está haciendo uso indebido de estos servicios, se cobrará el costo de los mismos a cargo de la Sección Control Patrimonial.

#### 5.4 Recursos y servicios a ser provistos por el Contratista

- 5.4.1 Los materiales necesarios para el lavado de utensilios y demás bienes para el mantenimiento y limpieza serán de cargo de la empresa concesionaria. Los gastos de los servicios higiénicos (papel higiénico, toallas, jabón líquido y otros) para el personal de la empresa estarán también a su cargo.
- 5.4.2 Proporcionar los utensilios, vajillas, muebles y equipos necesarios para brindar el servicio. El menaje y utensilios de cocina deberán ser de material resistente que permita su fácil y perfecta limpieza, quedando prohibido el uso de utensilios de plástico, madera o deteriorados.
- 5.4.3 Brindar asesorías nutricionales de manera trimestral a los trabajadores de la institución, previa coordinación con la Sección Asistencia y Bienestar.
- 5.4.4 Brindar dos talleres de manera anual (Lonchera Saludable y Cena Navideña).
- 5.4.5 Realizar la decoración y ambientación en fechas festivas.
- 5.4.6 Deberá contar con un Botiquín de Primeros Auxilios debidamente equipado.

#### 5.5 Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad

- 5.5.1 El Banco de la Nación, para atender los servicios de alimentación, entregará al Contratista el área de comedor y cocina debidamente implementado; además ofrecerá los servicios de energía eléctrica, agua y teléfono (anexo interno), sin costo alguno, cuyo ahorro para la empresa redundará en los precios a ofertar en el servicio. El espacio solo podrá ser usado por el Contratista para brindar el servicio en los horarios establecidos, es decir de Lunes a Viernes (días laborales) a partir de las 7:30 a.m. hasta 5:30 p.m. y para los fines de la naturaleza del contrato.

- 5.5.2 Al iniciarse la ejecución del servicio, se entregará al Contratista un acta en el cual se detallarán los equipos e implementos que utilizarán los cuales están establecidos en el área del comedor y cocina a cargo de la Sección Servicios Generales.
- 5.5.3 Del punto anterior, estos bienes se entregarán operativos. Será de responsabilidad del Contratista el mantenimiento de los mismos, dicho mantenimiento deberá ser previamente coordinado con la Sección Servicios Generales.
- 5.5.4 La limpieza de los servicios higiénicos estará a cargo del Sección Servicios Generales a través de una empresa tercera, con la finalidad de evitar contaminación cruzada.

#### 5.6 Normas sanitarias nacionales - Seguridad y Salud en el Trabajo

El postor en su propuesta técnica deberá presentar obligatoriamente una declaración jurada que cumpla las disposiciones establecidas en la Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento.

Asimismo, de obtener la Buena Pro, deberá presentar para la firma de contrato la siguiente documentación:

1. Carnet de Sanidad de los trabajadores de la empresa.
2. Política y Objetivos de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa.
3. Reglamento Interno de Seguridad y salud en el trabajo de la empresa.
4. Matriz IPERC de los trabajadores que realizarán labores dentro de las instalaciones del Banco de la Nación, debiendo incluirse el riesgo de contagio por COVID-19.
5. Registro de Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo en cada Puesto de Trabajo (los cursos deben estar enmarcados en temas sobre la prevención de riesgos ocupacionales propios de la naturaleza de sus actividades, así como los de prevención al contagio por COVID-19).
6. Registro de entrega de Equipos de Protección Personal (Para prevención de riesgos ocupacionales propios de la naturaleza de sus actividades, así como en prevención al COVID-19).
7. Personal Apto para cumplir las funciones del puesto de trabajo, corroborado por su Certificado de Examen Médico Ocupacional.
8. Procedimiento Escrito de Trabajo Seguro (PETS),
9. Hojas de seguridad (MSDS) de los productos químicos utilizados en procesos de limpieza, mantenimiento, etc.
10. Informe de monitoreo Disergonómico por puesto de trabajo.
11. Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo.
12. Otros documentos que pudiera ser requeridos de acuerdo a disposiciones vigentes que hayan sido dictados por los sectores y autoridades competentes.

#### 5.7 EPP y Seguros

El contratista, deberá cumplir con lo establecido en el reglamento de seguridad e higiene ocupacional, por lo tanto se responsabiliza por indumentaria y equipos adecuados de su personal, así como la cobertura de los seguros por potenciales riesgos de accidentes (considérese de ser el caso también la ley N° 26790 y su reglamento DS N° 003-98 SA., en lo que respecta al seguro complementario de trabajo de riesgo de prestaciones de salud, Seguro Social de Salud (EsSalud) o una Entidad Promotora de Salud (EPS) y pensiones de invalidez/sepelio según el régimen previsional, Oficina de Normalización Provisional (ONP) o AFP; de los cuales exime al Banco de la Nación, asumiendo el total de sus consecuencias en caso de ocurrencia de accidentes, con ocasión de la ejecución de la prestación.

El proveedor del servicio es el único responsable de cumplir con la seguridad y salud de su personal, así como el único responsable de asumir los costos y gastos que requiera su personal en caso de accidentes.

## 5.8 Impacto ambiental

El proveedor deberá estar alineado a la normativa vigente reglamentado en el Decreto Supremo N° 013-2018-MINAM que aprueba la reducción del plástico de un solo uso y promueve el consumo responsable del plástico en las entidades del Poder Ejecutivo.

Considerando las siguientes acciones:

- Evitar el uso de bolsas plásticas de un solo uso (o que generen contaminación por microplásticos).
- Evitar el uso de envases de tecnopor y sorbetes.
- Los envoltorios de plástico para alimentos serán reemplazados por bolsas de papel.

## 5.9 Requerimientos del Proveedor y de su personal

### 5.9.1 Referidas al proveedor

La empresa deberá tener experiencia comprobada mínima de **cuatro años** en atención de concesión de alimentos a empleados administrativos de empresas comerciales y/o de servicios (no personal obrero de industrias y/o minas y/o servicios de limpieza y/o de seguridad) y atendiendo la preparación de un mínimo de 80 menús diariamente en una sola sede.

### 5.9.2 Perfil mínimo del personal

El contratista (persona jurídica), deberá contar con el personal idóneo que brinde una atención eficiente en el servicio del comedor de Oficina Principal y garantizará su permanencia durante la vigencia del contrato.

Deberá acreditar a un supervisor / administrador, un nutricionista y un cocinero con el siguiente perfil:

Supervisor / Administrador:

- Experiencia mínima de dos años o experiencia mínima de un año con estudios técnicos / universitarios.
- El personal asegurará la planificación, control del servicio y atención al cliente.

Nutricionista:

- Título como licenciado en nutrición
- Experiencia mínima de dos años
- El personal asegurará la elaboración de menús variados y balanceados, verificará los procesos de preparación de alimentos y el cumplimiento de los programas de higiene y sanidad.

Cocinero:

- Experiencia mínima de dos años, con una permanencia de seis meses.
- El personal asegurará la preparación de los menús de calidad.

La acreditación del perfil y experiencia del personal será con copia simple de documentos (curriculum vitae, título o certificado de estudios y de trabajo).

5.9.3 Durante la preparación de los alimentos el personal de la empresa Contratista no deberá comer y/o fumar.

5.9.4 Durante el desarrollo del servicio y la preparación de los alimentos el personal de la empresa Contratista, no deberá utilizar joyas, relojes y otros implementos que no correspondan con lo detallado en los puntos anteriores.



- 5.9.5 El personal deberá estar correctamente uniformado, el cual contará de las siguientes prenda:
- Camisa blanca y manga larga
  - Mandil impermeable color blanco
  - Pantalón negro o blanco
  - Calzado antideslizante color negro
  - Mascarilla, cofia y guantes.
- 5.9.6 El Contratista asignará al profesional en nutrición quien realizará la programación de menús los cuales serán variados y balanceados, detallará el contenido y el valor nutricional en calorías, verificará los procesos de preparación de alimentos y el cumplimiento de los programas de higiene y sanidad.
- 5.9.7 El Contratista asignará una persona que hará la función exclusiva de cajero para que realice el cobro de los productos vendidos.
- 5.9.8 El personal que cometa falta grave contra la moral o disciplina será retirado de inmediato.
- 5.9.9 El Banco de la Nación se reserva el derecho de solicitar el cambio del personal en los casos comprobados que no se desempeñen en forma adecuada para brindar un servicio eficiente.
- 5.9.10 Disponer de mandiles, tapabocas y gorros de malla para el personal que realiza las visitas inopinadas.

5.10 Lugar y plazo de prestación del servicio:

- 5.10.1 Lugar: Sede Oficina Principal del Banco de la Nación con dirección en Av. Javier Prado Este N°2499 - Piso 6 - San Borja.
- 5.10.2 Plazo: El plazo de la contratación será de un (01) año, contados a partir del día siguiente de finalizada la implementación. El proveedor tendrá máximo 07 días calendario de plazo contado a partir del día siguiente de suscrito el contrato para la implementación del servicio. En caso de estar de acuerdo ambas partes, la prestación se podrá renovar por 01 año más revisando previamente las condiciones.

5.11 Otras obligaciones del Contratista:

- 5.11.1 El Contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades relacionadas en materia de contrato, ya sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por el servicio brindado.
- 5.11.2 El Contratista deberá tener implementado protocolos en sistema de gestión de buenas prácticas en manufactura de alimentos que pueden incluir:
- Higiene de los ambientes
  - Control del personal, higiene y estado de salud
  - Control de plagas
  - Higiene en la elaboración de los alimentos
  - Almacenamiento y transporte de materia prima y producto final
- 5.11.3 El Contratista deberá brindar a su personal la capacitación bimensual en temas de:
- Contaminación de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
  - Principios generales de higiene.
  - Buenas prácticas de manufactura aplicada a restaurantes y servicios afines.
  - Atención al consumidor.
- Las capacitaciones deberán estar desarrolladas por profesionales del campo, con entrega de constancia de asistencia.
- 5.11.4 El Contratista pagará a sus trabajadores las remuneraciones durante el tiempo que el personal labore para él, en relación con el servicio materia del contrato y durante la vigencia de éste, sin que ello signifique ninguna dependencia entre el Concesionario y el Banco de la Nación, ni entre el personal de aquel y el Banco de la Nación, personal que dependerá (única y exclusivamente) del Contratista para todos sus efectos laborales).



- 5.11.5 Asimismo, siendo que el Banco de la Nación pertenece a la Asociación de Buenos Empleadores (ABE), el Contratista, considerando su estricto cumplimiento a las regulaciones laborales vigentes exigidas en el presente contrato deberá brindar las facilidades para que el Banco mantenga y/o incremente su nivel de involucramiento con la citada asociación.
- 5.11.6 Disponer de los documentos actualizados que se detallan en el punto 5.6 del presente TDR, y presentarlos en caso se requieran durante las visitas de inspección inopinadas.
- 5.11.7 El Contratista, antes de iniciar sus actividades deberá entregar a la Sección Asistencia y Bienestar la lista de precios de cafetería para ser validados; la sección responsable tendrá en consideración la base de precios recogidos en el mercado (cafeterías, bodegas, supermercados, etc.).
- 5.11.8 El Contratista podrá brindar el servicio de coffee break en caso la entidad lo solicite, cotizando a precios corporativos.
- 5.11.9 El Contratista deberá contar con un Libro de Reclamaciones para que los consumidores puedan registrar sus quejas o reclamos sobre los servicios ofrecidos.
- 5.11.10 El Contratista deberá contar con sistema ágil y automatizado de cobro para brindar una atención eficiente. Del mismo modo deberá disponer de equipos de POS.
- 5.11.11 El contratista no podrá subcontratar con terceros total o parcial la actividad contratada ni ceder su posición contractual.
- 5.11.12 Si los precios ofertados por el proveedor son en céntimos estos serán redondeados a favor del cliente o consumidor.

#### 5.12 Forma de pago

El consumo de los alimentos que se expendan será abonado al contado por cada trabajador; el Contratista deberá contar con otros medios de pago como POS VISA o MASTERCARD para el pago con tarjeta de débito o crédito.

#### 5.13 Medidas de control durante la ejecución contractual

La Sección Asistencia y Bienestar como área usuaria será la encargada de la vigilancia y la supervisión del servicio del concesionario a través de visitas de inspección inopinadas para verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales y términos de referencia, conjuntamente con el apoyo de la Sección Seguridad y Salud en el Trabajo y la Sección Servicios Generales.

Asimismo, durante el periodo de ejecución del servicio se realizarán controles bromatológicos de los alimentos e inspecciones higiénico sanitarios de manera inopinada, a través de una empresa especializado y autorizado por DIGESA o el MINSA, igualmente estará supervisada por la Sección Asistencia y Bienestar, la Sección Seguridad y Salud y la Sección Servicios Generales, el costo será asumido por el Banco.

#### 5.14 Plan de Limpieza

Se implementará un plan de limpieza y desinfección que mantenga los ambientes del comedor en un estado limpio y desinfectado de forma permanente a fin de evitar la existencia de agentes contaminantes, el plan será establecido con una frecuencia mínima a través de un programa detallado.

El plan de limpieza incluirá la limpieza, mantenimiento o reparación de la campana extractora con una periodicidad de tres (03) meses a cargo de personal especializado. El costo será asumido por cuenta del Contratista.



El plan de limpieza integral será presentado antes del inicio de operaciones y detallará el procedimiento y preparación de los productos de limpieza, los químicos permitidos así como las acciones necesarias para realizar cada actividad dentro de los estándares requeridos.

#### 5.15 Precauciones de Seguridad

- Antes de iniciar las tareas de limpieza y desinfección se confirmará que la producción se encuentra completamente detenida.
- No se mezclarán productos ácidos con productos alcalinos ya que provocan una reacción violenta.
- No se mezclarán productos clorados con productos ácidos ya que provocan desprendimiento de gas cloro.
- Se deberá utilizar lentes protectores durante todas las operaciones de lavado y desinfección.

#### 5.16 Control de Plagas

La fumigación se realizará en los interiores del comedor y cocina, las que deberán ser desarrolladas cada tres (03) meses luego de iniciado el contrato de concesión. Serán aplicadas por una empresa especializada en control de plagas, que cuente con sus respectivas certificaciones de calidad y licencia de autorización a cargo del Contratista. El control será debidamente registrado y se brindará la información a la Sección Servicios Generales. El costo de la fumigación será asumido por cuenta del Contratista.

Se emplearán insecticidas de buena calidad que no dejen malos olores ni residuos nocivos para la salud, debiendo estar autorizado su uso por el Organismo Internacional de la Salud y cumplir con las normas de protección ambiental. Se empleará personal técnico especializado y equipo adecuado.

Tanto el plan de limpieza como el control interno de plagas deberán ser presentados a la firma del contrato y deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir el personal a cargo de la prestación del servicio.

#### 5.17 Otras Penalidades

Falta	Penalidad
A un primer resultado desfavorable (no apto) de los exámenes micro y/o bromatológico.	0.5 UIT
Al segundo resultado desfavorable (no apto) de los exámenes micro y/o bromatológico.	EI BN PODRÁ RESOLVER EL CONTRATO
Por servir alimentos semi crudos y/o de notoria mala calidad.	0.5 UIT
El personal del Contratista no está adecuadamente vestido con su gorro, mascarilla, guantes y calzado impermeable.	0.5 UIT
Por no subsanar en 48 horas un primer incumplimiento de cualquier otra de las demás obligaciones contraídas en el contrato y precisada en el término de referencia de las bases.	0.5 UIT

Al no responder, en un plazo de 15 días hábiles, los requerimientos de subsanación solicitados por la Sección Asistencia y Bienestar.	0.5 UIT
Al segundo incumplimiento de cualquiera de las otras obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en el término de referencia de las bases.	0.5 UIT

De producirse un segundo incumplimiento de cualquier obligación contraída en el contrato y precisada en los términos de referencia de las bases, se dejará constancia a través de un acta suscrita por el área usuaria y de acuerdo a lo determinado de su investigación y análisis del descargo, el Banco de la Nación podrá resolver el contrato, lo cual le dará derecho a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar. Así también por razones objetivas que sustente el proveedor, éste podrá solicitar la resolución del contrato.

El Banco de la Nación se reserva el derecho de resolver el contrato bajo cualquier causal que no esté referida a las indicadas anteriormente en Otras Penalidades sin compromiso económico alguno.

Las penalidades, deberán ser abonadas por el Contratista a la cuenta del Banco, cuenta que será establecida por la Gerencia de Finanzas y Tesorería en un plazo que no exceda los cinco (05) días de habersele comunicado la misma, caso contrario, se ejecutará la carta fianza presentada y se resolverá el contrato, lo cual dará lugar a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

#### 5.18 Garantía de Fiel Cumplimiento

El Contratista antes de la firma del contrato entregará la carta fianza a favor del Banco de la Nación por la suma de S/ 4,000.00 (Cuatro Mil Soles) vigente hasta después de siete (07) días calendario de finalizado el contrato.

La garantía será ejecutada en los siguientes casos:

- Por incumplimiento del contrato.
- Por deficiencias en los servicios proporcionados, a juicio del Banco de la Nación.
- Si el Contratista es requerido para efectuar el reemplazo, reparación de bienes deteriorados y/o perdidos, así como cualquier otro daño ocasionado al personal del Banco de la Nación, por el consumo de alimentos y no lo cancelara en el término de 07 días calendario. El Banco de la Nación ejecutará la Carta Fianza de fiel cumplimiento hasta el valor o la reposición, según sea el caso, teniendo en cuenta el valor vigente en el mercado al momento de su reposición o reparación.

#### 5.19 Confidencialidad

El Postor ganador de la buena pro, tomará conocimiento de información del Banco. Esta información es reservada, por lo tanto éste y todo su personal, deberá mantener la confidencialidad de la misma. El compromiso de confidencialidad se prolonga indefinidamente aún después de terminado el contrato.

### 6. ANEXOS



**ANEXO N° 01**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**BANCO DE LA NACIÓN**  
**CONCURSO DE MÉRITOS N° 0001-2022-BN**  
Presente.-

El que se suscribe, ..... (O representante Legal de.....), identificado con DNI N°....., R.U.C. N°....., con poder inscrito en la localidad de..... en la Ficha N° ..... Asiento N°....., **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información de mi representada se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social					
Domicilio Legal					
RUC		Teléfono		Fax	

**Autorización Municipal**

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

Indicar correo electrónico válido para las comunicaciones durante el concurso de Méritos  
:.....

**Ciudad y fecha, .....**

.....  
**Firma y sello del Representante Legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

**ANEXO N° 02**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA**

Señores

**BANCO DE LA NACIÓN**  
**CONCURSO DE MÉRITOS N° 0001-2022-BN**  
Presente.-

De nuestra consideración:

En calidad de postor, luego de haber examinado los documentos del proceso de la referencia proporcionados por El Banco de la Nación, y conocer todas las condiciones existentes, el suscrito declara bajo juramento ofrecer el servicio "Contratación de Concesionario de Alimentos para el Comedor de Oficina Principal del Banco de la Nación", de manera estricta y de conformidad con los señalado en los Términos de Referencia, los mismos que forman parte del Anexo **A** de las Bases.

**Ciudad y fecha, .....**

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

**ANEXO N° 03**

**DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO**

Señores

**BANCO DE LA NACIÓN**  
**CONCURSO DE MÉRITOS N° 0001-2022-BN**  
Presente.-

De nuestra consideración:

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal, declaro bajo juramento:

1. No tener impedimento alguno para participar en concursos.
2. Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
3. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
4. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

**Ciudad y fecha, .....**

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

**ANEXO N° 04**  
**CARTA OFERTA DE PRECIOS**

Señores  
**BANCO DE LA NACIÓN**  
**CONCURSO DE MÉRITOS N° 0001-2022-BN**  
Presente.-

Por la presente y en cumplimiento de las Bases del proceso para la contratación del servicio "Contratación de Concesionario de Alimentos para el Comedor de Oficina Principal del Banco de la Nación", a las cuales declaro mi sometimiento expreso, presento mi oferta conforme al detalle siguiente:

<b>DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO (incluido impuestos) S/</b>
Menú Completo/Dieta	1	
Menú Básico	1	
<b>TOTAL OFERTA</b>		

De ser beneficiario con la Buena Pro de la Adjudicación, me comprometo a mantener vigente el precio adjudicado, hasta la culminación del servicio.

Atentamente,

**Ciudad y fecha, .....**

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

## PROFORMA DE CONTRATO

### CONTRATO DE CONCESIÓN

Conste por el presente documento, la **Contratación de Concesionario de Alimentos para el Comedor de Oficina Principal del Banco de la Nación**, que celebra de una parte el **BANCO DE LA NACIÓN**, con RUC N° 20100030595, con domicilio legal en ....., distrito de ....., Provincia y Región de Lima, debidamente representado por el ....., en su calidad de ....., identificado con Documento Nacional de Identidad N° ....., conjuntamente con el señor ....., en su calidad de ....., identificado con Documento Nacional de Identidad N° ....., ambos con poderes inscritos en la Partida N° ....., del Registro de Personas Jurídicas de la Zona Registral N° IX - Sede Lima, de la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP), en adelante **EL BANCO** y, de la otra parte la empresa ..... con RUC N° ....., con domicilio legal en .....distrito .....Provincia ....., Región ....., representado por ....., identificado con ..... N° ....., según poder inscrito en el asiento ....., de la Partida N° ....., de la Zona Registral N° ....., de la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP), en adelante **EL CONCESIONARIO** en los términos y condiciones siguientes:

#### CLAUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha ....., el Comité conformado para el **CONCURSO DE MÉRITOS N° 0001-2022-BN**, referido a la "**Contratación de Concesionario de Alimentos para el Comedor de Oficina Principal del Banco de la Nación**", otorgó la Buena Pro a la empresa .....

#### CLAUSULA SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto brindar a través de **EL CONCESIONARIO** el servicio de "**Contratación de Concesionario de Alimentos para el Comedor de Oficina Principal del Banco de la Nación**"; de acuerdo a lo establecido en los Términos de Referencia comprendidas en el Anexo A de las Bases, su oferta Técnica y oferta Económica, documentos que forman parte integrante del presente contrato.

#### CLAUSULA TERCERA: FORMA DE PAGO

El pago se efectuará diariamente, por los trabajadores de **EL BANCO**, quienes cancelarán con sus propios recursos, en Soles el consumo realizado, según el tipo de menú seleccionado:

Tipo de Menú	Precio Unitario
Menú Completo/Dieta	
Menú Básico	

#### CLAUSULA CUARTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases del Concurso de Méritos, la oferta ganadora y, los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.

#### CLAUSULA QUINTA: PLAZO DE EJECUCION

El plazo del contrato será de un (1) año, contados a partir del día siguiente de finalizada la implementación. El proveedor tendrá máximo 07 días calendario de plazo contado a partir del día siguiente de suscrito el contrato para la implementación del servicio. En caso de estar de acuerdo ambas partes, la prestación se podrá renovar por 01 año más revisando previamente las condiciones.

#### CLAUSULA SEXTA: DESCRIPCION DEL SERVICIO

**EL CONCESIONARIO** se obliga a brindar el servicio, bajo las condiciones establecidas en su oferta técnica-económica y, conforme a lo descrito en los Términos de Referencia incluidos en las Bases del proceso de selección.

**EL CONCESIONARIO** mediante la suscripción del presente contrato se obliga a garantizar un servicio eficiente, de higiene, rapidez y con una variedad de alimentos sanos y surtidos, de acuerdo a las exigencias y necesidades del personal de **EL BANCO** y, las normas sanitarias de los lineamientos de INDECOPI.

### **CLAUSULA SEPTIMA: SUPERVISIÓN DEL SERVICIO**

La Sección Asistencia y Bienestar como área usuaria será la encargada de la vigilancia y la supervisión del servicio del concesionario a través de visitas de inspección inopinadas para verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales y términos de referencia, conjuntamente con el apoyo de la Sección Seguridad y Salud en el trabajo y la Sección Servicios Generales.

Asimismo, durante el periodo de ejecución del servicio se realizarán controles bromatológicos de los alimentos e inspecciones higiénicos sanitarios de manera inopinada, a través de una empresa especializada y autorizada por DIGESA o el MINSA, igualmente estará supervisada por la Sección Asistencia y Bienestar, la Sección Seguridad y Salud y la Sección Servicios Generales, el costo será asumido por el Banco.

Esta supervisión no enerva el derecho a reclamo posterior por vicios ocultos, inadecuación a los Términos de Referencia u otras situaciones anómalas verificables, por lo que **EL CONCESIONARIO** se compromete a corregir al solo requerimiento de **EL BANCO** con los fundamentos del caso.

Si durante la verificación y recepción del servicio, se produjesen observaciones, se levantará un acta, obligándose a **EL CONCESIONARIO** a subsanarlas en un plazo que no podrá exceder de dos (2) días calendario.

**EL BANCO** podrá resolver el Contrato si luego de vencido el plazo señalado en el párrafo precedente, **EL CONCESIONARIO** no ha cumplido con subsanar las observaciones indicadas por **EL BANCO** sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

### **CLAUSULA OCTAVA: SUPERFICIE DE CONCESIÓN**

**EL CONCESIONARIO** acepta que la superficie en concesión la recibe en buen estado de conservación, teniendo sus servicios al corriente, lo mismo que sus instalaciones eléctricas e hidráulicas, así como todos los equipos e implementos proporcionados por **EL BANCO** y detallados en el anexo que forma parte del presente contrato.

### **CLAUSULA NOVENA: MODIFICACIONES AL INMUEBLE**

**EL CONCESIONARIO** no podrá sin consentimiento de **EL BANCO** realizar ninguna modificación a la superficie de concesión motivo de este contrato, y las que hiciere quedarán a beneficio del mismo sin pago alguno por concepto de indemnización.

### **CLAUSULA DECIMA: CONSERVACION DEL PREDIO**

**EL CONCESIONARIO** se obliga a conservar el predio de propiedad de **EL BANCO** en las condiciones que se encuentra por todo el tiempo que dure la concesión y conservarlo, haciendo por su cuenta las mejoras necesarias.

### **CLAUSULA DECIMA PRIMERA: TERMINACION DE LA CONCESION**

**EL CONCESIONARIO** entregará a **EL BANCO** a la terminación de la concesión, el inmueble, así como los equipos e implementos, en las mismas condiciones en las que le fue cedido, con el solo deterioro de su uso normal, debiendo constar en un acta la entrega de los mismos. En caso se verifique la inoperatividad o destrucción de los mismo **EL CONCESIONARIO** deberá asumir los costos de su reparación o reemplazo.

### **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO**

Por el presente contrato **EL CONCESIONARIO** se obliga a asumir frente a **EL BANCO**, las siguientes obligaciones:

- **EL CONCESIONARIO** es responsable del mantenimiento de los equipos y componentes instalados en el área de cocina y comedor de **EL BANCO**, los cuales deberán ser realizados por el fabricante o representante oficial del fabricante.
- **EL CONCESIONARIO** es responsable de efectuar una fumigación bimensual en los ambientes del comedor y cocina, previa coordinación con la Sección Servicios Generales, debiendo remitir copia del certificado de fumigación realizado a la Sección Asistencia y Bienestar de la Gerencia de Recursos Humanos y Cultura.
- **EL CONCESIONARIO** es responsable de mantener la limpieza, orden, buen estado de presentación y funcionamiento de todos los ambientes del comedor, cocina, depósito de

alimentos, bodega, equipos, servicios higiénicos, vestuario, mobiliario, utensilios y similares que **EL BANCO** le asigne.

- **EL CONCESIONARIO** se obliga a responder por los daños y perjuicios que pudiera sufrir **EL BANCO**, en el caso que se privara del uso de la superficie en concesión para usos institucionales, a pesar de habersele comunicado con la anticipación de siete (7) días naturales para el uso exclusivo del mismo.

**CLAUSULA DECIMA TERCERA: CESION DE POSICION CONTRACTUAL**

**EL CONCESIONARIO** no podrá transferir total o parcialmente a terceros las obligaciones contraídas en el presente contrato, teniendo responsabilidad total sobre su ejecución y cumplimiento del mismo.

**CLAUSULA DECIMA CUARTA: INCUMPLIMIENTO EN CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR**

**EL CONCESIONARIO** no se responsabiliza por el incumplimiento total o parcial del servicio, por motivo de caso fortuito o fuerza mayor de acuerdo a lo establecido en el artículo 1315° del Código Civil, tales como huelgas, inundaciones u otras similares fuera de su control, debidamente comprobado.

**CLAUSULA DECIMA QUINTA: GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

**EL CONCESIONARIO** ha entregado como Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, la Carta Fianza N° ....., emitida por el Banco ..... con las condiciones de incondicional, solidaria, irrevocable y de realización automática a favor del **EL BANCO** por la suma de S/ 4,000.00 (Cuatro Mil con 00/100 Soles), vigente hasta el .....

La garantía será ejecutada en los siguientes casos:

- Por incumplimiento del contrato.
- Por deficiencias en los servicios proporcionados, a juicio del Banco de la Nación..
- Si el Contratista es requerido para efectuar el reemplazo, reparación de bienes deteriorados y/o perdidos, así como cualquier otro daño ocasionado al personal del Banco de la Nación, por el consumo de alimentos y no lo cancelara en el término de 07 días calendario. El Banco de la Nación ejecutará la Carta Fianza de fiel cumplimiento hasta el valor o la reposición, según sea el caso, teniendo en cuenta el valor vigente en el mercado al momento de su reposición o reparación.

En caso de que la garantía sea insuficiente, **EL BANCO** iniciará la acción judicial correspondiente. Asimismo, **EL BANCO** está facultado para ejecutar la garantía cuando **EL CONCESIONARIO** no cumpliera con renovarla.

**CLAUSULA DECIMA SEXTA: PENALIDADES**

**EL BANCO** procederá a aplicar penalidades en los siguientes casos:

Falta	Penalidad	Procedimiento
A un primer resultado desfavorable (no apto) de los exámenes micro y/o bromatológico.	0.5 UIT	Se notificará vía correo electrónico o Carta por el área usuaria.
Al segundo resultado desfavorable (no apto) de los exámenes micro y/o bromatológico.	El BN PODRÁ RESOLVER EL CONTRATO	
Por servir alimentos semi crudos y/o de notaria mala calidad.	0.5 UIT	
El personal del Contratista no está adecuadamente vestido con su gorro, mascarilla, guantes y calzado impermeable.	0.5 UIT	
Por no subsanar en 48 horas un primer incumplimiento de cualquier otra de las demás obligaciones contraídas en el contrato y precisada en el término de referencia de las bases.	0.5 UIT	
Al no responder, en un plazo de 15 días hábiles, los requerimientos de subsanación solicitados por la Sección Asistencia y Bienestar.	0.5 UIT	
Al segundo incumplimiento de cualquiera de las otras obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en el término de referencia de las bases.	0.5 UIT	

De producirse un segundo incumplimiento de cualquier obligación contraída en el contrato y precisada en los términos de referencia de las bases, se dejará constancia a través de un acta suscrita por el área usuaria y de acuerdo a lo determinado de su investigación y análisis del descargo, el Banco de la Nación podrá resolver el contrato, lo cual le dará derecho a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar. Así también por razones objetivas que sustente el proveedor, éste podrá solicitar la resolución del contrato.

El Banco se reserva el derecho de resolver el contrato bajo cualquier causal que no esté referida a las indicadas anteriormente en Otras Penalidades sin compromiso económico alguno.

Las penalidades, deberán ser abonadas por el Contratista a la cuenta del Banco, cuenta que será establecida por la Gerencia de Finanzas y Contabilidad en un plazo que no exceda los cinco (5) días de habersele comunicado la misma, caso contrario, se ejecutará la carta fianza presentada y se resolverá el contrato, lo cual dará lugar a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

El Supervisor de Servicios o personal asignado por **EL BANCO** tiene la facultad de paralizar la prestación del servicio en caso que **EL CONCESIONARIO** incumpla con cualquiera de las cláusulas, prescripciones y puntos del presente documento.

**CLAUSULA DECIMA SETIMA: FACILIDADES AL PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

**EL BANCO** brindará las facilidades de acceso al personal debidamente identificado de **EL CONCESIONARIO**.

**CLAUSULA DÉCIMA OCTAVA: PÓLIZA DE SEGURO**

**EL CONCESIONARIO** entregó a la suscripción del presente contrato y, deberá mantener vigente durante la prestación del servicio, la Póliza de Seguro de Complementario de Trabajo de Riesgo, SCTR Pensión N° ..... y, SCTR Salud N° ....., respectivamente, emitidas por ..... Entidad Prestadora de Salud, vigentes hasta el ....., renovables mensualmente.

**CLAUSULA DECIMA NOVENA: DECLARACION JURADA**

**EL CONCESIONARIO** declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato.

**CLAUSULA VIGESIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

En lo no previsto en este contrato, serán de aplicación las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y demás normas concordantes.

**CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA: RESOLUCION DE CONTRATO**

**EL BANCO** podrá resolver el contrato, ante incumplimiento por parte de **EL CONCESIONARIO** de todas o algunas de sus obligaciones pactadas en el Contrato y en las normas legales pertinentes.

Para tal efecto, **EL BANCO** resolverá el Contrato mediante el envío de una Carta Notarial a **EL CONCESIONARIO**, en la que manifieste esta decisión y el motivo que la justifica. El contrato queda resuelto de pleno derecho a partir de la recepción de la referida Carta Notarial.

**CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS**

Cualquiera de las partes tiene el derecho a iniciar el arbitraje AD HOC, a fin de resolver las controversias que se presenten durante la etapa de ejecución contractual.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá someter a conciliación la referida controversia, sin perjuicio de recurrir al arbitraje en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas,

El laudo arbitral emitido es definitivo e inapelable, tiene el valor de cosa juzgada y se ejecuta como una sentencia.

**CLAUSULA VIGESIMA TERCERA: DOMICILIO**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

EL BANCO, podrá notificar a través del correo electrónico .....@..... declarado por el CONTRATISTA en su oferta, en el horario de 08:30 a 17:30 horas.

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

---

“EL BANCO”

---

“EL CONCESIONARIO”