



**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.
2	[ABC]	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al completar los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por la dependencia encargada de las contrataciones y los proveedores. No deben ser eliminadas.
4	<div>Importante para la entidad contratante</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por la dependencia encargada de las contrataciones y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

*Las bases deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea la nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.*

**INSTRUCCIONES DE USO:**

*Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.*



# **BASES ESTÁNDAR PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2025-UNJFSC-DEC**



**CONTRATACIÓN POR SITUACIÓN DE  
DESABASTECIMIENTO QUE AFECTE O IMPIDA LA  
OPERACIÓN DE LA ENTIDAD CONTRATANTE O EL  
CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES**

**CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO Y/O EMPRESA  
PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS  
(DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS  
ESTUDIANTES BENEFICIADOS CON EL SERVICIO  
ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, SEMESTRE ACADÉMICO  
2025-I.**

**MAYO - 2025**



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO**

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)



## **CAPÍTULO I**

### **ASPECTOS GENERALES**

#### **1.1. REFERENCIAS**

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

#### **1.2. ALCANCE**

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección no competitivo se utiliza por la entidad contratante para contratar directamente con un proveedor solo cuando se configure alguno de los supuestos del numeral 55.1 del artículo 55 de la Ley y del artículo 100 del Reglamento.

## CAPITULO II

### DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

#### 2.1 DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

Para proceder a una contratación mediante un procedimiento de selección no competitivo se realizan las siguientes acciones:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
<b>a) Actuaciones preparatorias</b>	<p>Se elabora el requerimiento de acuerdo con el artículo 46 de la Ley, aplicando las disposiciones generales de actuaciones preparatorias, con excepción de la interacción con el mercado. No corresponde realizar segmentación en el caso de procedimientos de selección no competitivos.</p> <p>La estrategia de contratación tiene como objetivo identificar a un proveedor que cumpla los requisitos de admisión y requisitos de calificación, para lo cual puede solicitar información a uno o más proveedores del rubro de acuerdo con la causal invocada.</p> <p>Culmina con la identificación del proveedor seleccionado y la aprobación del expediente de contratación, en el que consta la cuantía del procedimiento de selección.</p>	<p>Artículo 46 de la Ley</p> <p>Artículos 44 y 101 del Reglamento</p>
<b>b) Fase de Selección</b>	<p>La dependencia encargada de las contrataciones invita<sup>1</sup> al proveedor identificado en la estrategia de contratación a presentar formalmente sus ofertas, para lo cual adjunta las bases correspondientes.</p> <p>El proveedor invitado presenta la oferta técnica y económica conforme al numeral 68.2 del artículo 68, así como el artículo 69 del Reglamento. Además, debe</p>	<p>Artículo 30 de la Ley</p> <p>Artículos 40, 65, 68, 69 y 101 del Reglamento</p>

<sup>1</sup> Esta actividad se realiza de conformidad con la progresividad a la que se refiere la Decimotercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento de la Ley N° 32069.



		<p>contar con inscripción vigente <sup>2</sup> ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP). La oferta económica del proveedor no puede superar la cuantía incluida en el expediente de contratación. Asimismo, la oferta económica y sus subtotales se expresan en dos decimales y todos sus valores desagregados pueden ser expresados con más de dos decimales.</p> <p>Resultan aplicables los plazos de subsanación de ofertas establecidos en el artículo 78 del Reglamento.</p> <p>La DEC verifica la documentación presentada y procede a iniciar el trámite de aprobación del procedimiento no competitivo.</p>	
<b>c) Aprobación del procedimiento competitivo</b>	<b>del no</b>	<p>Para aprobar el procedimiento no competitivo se requiere informes técnico y legal respecto de la necesidad de la contratación y la procedencia del supuesto respectivo. El informe técnico es emitido por la dependencia encargada de las contrataciones. Se aprueba con resolución del titular de la entidad contratante o de la autoridad de la gestión administrativa según corresponda la causal invocada<sup>3</sup>.</p> <p><b>Excepción:</b></p> <p>De acuerdo con el numeral 102.6. del artículo 102 del Reglamento de la Ley N° 32069, la aprobación de procedimientos de selección no competitivos en vía de regularización se encuentra</p>	<p>Numeral 55.2 del artículo 55 de la Ley Artículo 102 del Reglamento</p>

<sup>2</sup> El numeral 30.2 del artículo 30 de la Ley N° 32069 y el artículo 40 del su Reglamento, desarrollan los supuestos de inaplicación temporal del impedimento por riesgo de desabastecimiento en la prestación de servicios o provisión de bienes.

<sup>3</sup> El titular de la entidad aprueba la contratación mediante procedimientos no competitivos en las siguientes causales: b), c), y k) del numeral 55.1 del artículo 55 de la Ley, en tanto que la autoridad de la gestión administrativa aprueba la contratación mediante procedimientos no competitivos, en las siguientes causales: a), d), e), f), g), h), i), j), l) y m) del numeral 55.1 del artículo 55 de la Ley.

	<p>prohibida, a excepción del supuesto previsto en el literal b) del numeral 55.1 del artículo 55 de la mencionada Ley (Situación de emergencia).</p> <p>Asimismo, de acuerdo con el artículo 289 del Reglamento, únicamente en las contrataciones directas por situación de emergencia se regulariza y se publica en el SEACE de la Pladicop la siguiente documentación:</p> <p>a) El informe o los informes que contienen el sustento técnico legal de la contratación directa. En el informe técnico emitido por la DEC precisa las acciones, indagaciones y criterios que tomó la entidad contratante para seleccionar al proveedor y atender la emergencia mediante la referida contratación.</p> <p>b) La resolución o acuerdo que la aprueba.</p> <p>c) El requerimiento.</p> <p>d) El contrato y sus requisitos que, a la fecha de la contratación, no haya sido elaborado, aprobado o suscrito, según corresponda.</p>	
--	---	--

## 2.2 CONSIDERACIONES PARA EL PROVEEDOR:

- 2.2.1 Es necesario que el proveedor invitado en un procedimiento de selección no competitivo cuente con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE), conforme al objeto que corresponda a la contratación. Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).
- 2.2.2 El proveedor invitado debe presentar su oferta ingresando al SEACE de la Pladicop utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.2.3 Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). No se acepta insertar la imagen de una firma o visto. La oferta se presenta foliada en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que

se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

### **2.3 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS:**

- 2.3.1 En el caso de consorcios, para presentar su oferta es necesario que todos los integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.
- 2.3.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes o, en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:
- a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
  - b) La designación del representante común del consorcio.
  - c) El domicilio común del consorcio.
  - d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigen todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
  - e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
  - f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.
- 2.3.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada, con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.
- 2.3.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio, en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado mediante firmas legalizadas o firmas digitales a la entidad contratante.
- 2.3.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma, sus nombres y apellidos completos.
- 2.3.7 La acreditación del requisito de calificación de la experiencia del postor se realiza en base a la documentación aportada por el o los integrantes del consorcio que se hubieran comprometido a ejecutar conjuntamente las obligaciones vinculadas directamente al objeto materia de la contratación, de acuerdo con lo declarado en la promesa de consorcio. Para ello se debe seguir los siguientes pasos:



- a) Primer paso: obtener el monto de facturación por cada integrante del consorcio, el cual se obtiene de la sumatoria de montos facturados por éste que, a criterio de la dependencia encargada de las contrataciones han sido acreditados conforme a las bases, correspondiente a las contrataciones ejecutadas en forma individual y/o consorcio.

En caso un integrante del consorcio presente facturación de contrataciones ejecutadas en consorcio, se considera el monto que corresponda al porcentaje de las obligaciones del referido integrante consorcio. Este porcentaje debe estar consignado expresamente en la promesa o en el contrato de consorcio, de lo contrario, no se considera la experiencia ofertada en consorcio.

- b) Segundo paso: verificar si el integrante del consorcio que acredita la mayor experiencia cumple con un determinado porcentaje de participación. En caso la entidad contratante haya establecido en las bases un porcentaje determinado de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, debe verificarse que éste cumple con dicho parámetro a efectos de considerar su experiencia.
- c) Tercer paso: sumatoria de experiencia de los consorciados. Para obtener la experiencia del consorcio se suma el monto de facturación aportado por cada integrante que cumple con lo señalado previamente

2.3.8 Para calificar la experiencia del postor no se toma en cuenta la documentación presentada por el o los consorciados que asumen las obligaciones referidas a las siguientes actividades:

- i) Actividades de carácter administrativo o de gestión como facturación, financiamiento, aporte de garantías, entre otras.
- ii) Actividades relacionadas con asuntos de organización interna, tales como representación u otros aspectos que no se relacionan con la ejecución de las prestaciones, entre otras.

Tratándose de bienes, solo se consideran las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la contratación, como la fabricación y/o comercialización. No corresponde considerar la experiencia presentada por los integrantes del consorcio que se obliguen a ejecutar las demás actividades de la cadena productiva y actividades accesorias, tales como el aporte de materias primas, combustible, infraestructura, transporte, envasado, almacenaje, entre otras.

2.3.9 Los integrantes del consorcio son responsables de que su inscripción en el RNP se encuentre vigente, así como no estar inhabilitado o suspendido al registrarse como participantes, en la presentación de ofertas, en el otorgamiento de la buena pro y en el perfeccionamiento del contrato.

2.3.10 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.

## CAPÍTULO III

### DEL CONTRATO

#### 3.1. REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Para perfeccionar el contrato, el proveedor seleccionado presenta lo siguiente de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) <b>Garantías, salvo casos de excepción.</b>	<p>En los contratos de bienes, servicios, consultorías y ejecución de obras, el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: (i) fideicomiso (tratándose de bienes o servicios solo opera en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario), (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago cuando la cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles) en el caso de bienes y servicios y S/ 5 000,000.00 (cinco millones y 00/100 soles en el caso de obras.</p> <p>Asimismo, en la Sección Especifica de las Bases pueden considerarse la presentación de la garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias para la suscripción del contrato, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p><b>Excepciones:</b></p> <p>- Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138, 139 y 289 del Reglamento.</p>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Asimismo, tampoco se otorga garantía de fiel cumplimiento en caso el objeto contractual sea la adquisición de bienes inmuebles de propiedad privada o el arrendamiento de bienes muebles e inmuebles de propiedad privada.</li><li>- En las contrataciones para la atención de emergencias mediante procedimiento de selección no competitivo, el artículo 289 del Reglamento señala que no se puede exigir la garantía cuando se haya otorgado la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista para la contratación de bienes, servicios en general y consultoría en general, o en el supuesto que se haya producido el consentimiento de liquidación final para la ejecución y consultoría de obras.</li></ul>	
b) <b>Contrato de consorcio, de ser el caso.</b>	<p>Cuando el ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.3.3 del Capítulo II de la Sección General de las presentes bases.</li><li>b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectúa el pago y emite la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio.</li><li>c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda.</li></ul> <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General</p>	Literal b) del artículo 88 del Reglamento



	<p>de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio, que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	
<p>c) <b>Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</b></p>	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículos 88 del Reglamento.</p>
<p>d) <b>Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.</b></p>	<p>Corresponde a la vigencia de poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda. Asimismo, corresponde se presente copia del DNI del representante común de consorcio</p>	<p>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento</p>
<p>e) <b>Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.</b></p>	<p>Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT<sup>4</sup>. Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputas (REGAJU).</p>	<p>Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento</p>

<sup>4</sup> De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.

f) <b>Centro de administración de la JPRD elegida por el postor, de corresponder.</b>	Solo procede este requisito cuando el contrato tenga como objeto la contratación de bienes que supere los S/ 10 000 000,00 (diez millones y 00/100 soles) y, adicionalmente, se haya determinado la JPRD como medio de solución de controversias en la estrategia de contratación. Además, la JPRD es obligatoria en los contratos de obras cuyos montos sean iguales o superiores a S/ 10 000 000,00	Artículos 77 y 79, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley.  Artículos 88 y 346 del Reglamento
---	---	--

### 3.2. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Luego de aprobado el procedimiento de selección no competitivo, la DEC comunica al proveedor que ha sido seleccionado para la suscripción del contrato, siendo de aplicación lo dispuesto en el artículo 88 y siguientes, con excepción de lo dispuesto en el artículo 90 del Reglamento. En ese sentido, la entidad contratante, en atención a su necesidad, define el plazo que le permita suscribir el contrato. El plazo máximo para la presentación de los documentos debe estar definido en la comunicación, lo que no obsta a que este plazo pueda ser ampliado según la necesidad de la entidad contratante.

Cabe indicar que el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento establece que la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

En caso no se concrete la suscripción del contrato, la adjudicación queda sin efecto y la entidad contratante continúa con las acciones que correspondan, lo que puede incluir el volver a realizar el procedimiento de selección no competitivo para seleccionar e invitar a otro proveedor.

### 3.3. CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

3.3.1. Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no pueden ser aceptadas por las entidades contratantes. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

3.3.2. Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato

### 3.4. CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

3.4.1. En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y deben estar autorizadas para emitir garantías o estar consideradas en la

última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

- 3.4.2. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
- 3.4.3. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 3.4.4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, basta que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 3.4.5. En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se debe consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.
- 3.4.6. Además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

### **3.5. CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO**

En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, a los que no sea aplicable el Convenio de la Apostilla, se debe tener en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE<sup>5</sup>, para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú.

### **3.6. DISPOSICIONES FINALES**

Todos los demás aspectos del presente procedimiento de selección no contemplados en las bases se rigen por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

<sup>5</sup> Decreto Supremo que aprueba el Reglamento Consular del Perú y que modifica el Reglamento de la Ley del Servicio Diplomático de la República en lo que corresponde a los cargos de los funcionarios consulares.



## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO CON  
LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

## CAPÍTULO I

### GENERALIDADES

#### 1.1 BASE LEGAL

- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444.
- Directivas y Opiniones del OECE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley General de Contrataciones Públicas.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

#### 1.2 ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION  
RUC N° : 20172299742  
Domicilio legal : AV. MERCEDES INDACOCHEA N° 600 CIUDAD UNVERSITARIA - HUACHO  
Correo electrónico : [logistica@unjfsc.edu.pe](mailto:logistica@unjfsc.edu.pe)

#### 1.3 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección no competitivo tiene por objeto la contratación de **CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS CON EL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, SEMESTRE ACADÉMICO 2025-I.**

La presente contratación de procedimiento no competitivo se realiza bajo el supuesto de **UNA SITUACIÓN DE DESABASTECIMIENTO QUE AFECTE O IMPIDA EL FUNCIONAMIENTO DE LA ENTIDAD CONTRATANTE O EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES.**

#### 1.4 CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN<sup>6</sup>

La cuantía de la contratación asciende a **S/ 1,184,500.00 (Un millón ciento ochenta y cuatro mil quinientos con 00/100 soles)**, incluidos los impuestos de ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total de la ejecución de la contratación.

#### 1.5 EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N°0128-2025-R-UNJFSC, de fecha 15 de mayo de 2025.

<sup>6</sup> El monto de la cuantía de la contratación indicado en esta sección de las bases no debe diferir del monto de la cuantía de la contratación consignado en la ficha del procedimiento de selección en el SEACE de la Pladip. No obstante, de existir contradicción entre estos montos, prima el monto de la cuantía de la contratación indicado en las bases.





#### **1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

RECURSOS ORDINARIOS.

## CAPÍTULO II

### DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

#### 2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE de la Pladipoc.

#### 2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, además de un índice de documentos<sup>7</sup>, la siguiente documentación:

##### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta:

La dependencia encargada de las contrataciones verifica la presentación de los documentos señalados en el presente acápite. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida. La dependencia encargada de las contrataciones no puede incorporar documentos adicionales para la presentación de la oferta a los establecidos en este acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Pacto de integridad **(Anexo N° 2)**
- c) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

##### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponde exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. **(Anexo N° 3)**
- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común, el correo electrónico común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 4)**

<sup>7</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

- f) Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento y la documentación que acredite el mismo, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento. **(Anexo N° 5)**

**Advertencia**

*El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicita al proveedor que declara ser pariente de un impedido de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.*

- g) Oferta económica **(Anexo N° 6)**. La oferta económica del proveedor seleccionado para presentar ofertas no debe superar la cuantía considerada en el expediente de contratación.

### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” a que se refiere el numeral 3.6 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

**Advertencia**

*La dependencia encargada de las contrataciones no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta” y “Requisitos de calificación”.*

## 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato, autorización de retención **(Anexo N° 7)** o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso **(Anexo N° 8)**, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal del postor que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato **(Anexo N° 9)**.
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
- Institución Arbitral elegida por el postor **(Anexo N° 10)**.

**Advertencia**

*La Institución Arbitral es elegida por el postor seleccionado de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.*

- h) Declaración Jurada Actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 13**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

**Advertencia**

- *El requisito indicado en el literal h) únicamente se solicita si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento en el procedimiento de selección no competitivo.*
- *De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE5 y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponde exigir los documentos previstos en los literales f) y g).*
- *En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (Redam) presenta la Declaración Jurada respectiva (**Anexo N° 14**)*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

El contrato firmado digitalmente se remite a la siguiente dirección electrónica: <https://facilita.gob.pe/t/4528> en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en la sede central de la Entidad en Av. Mercedes Indacochea N° 600 Ciudad Universitaria - Huacho.

**Importante para la entidad contratante**

*De acuerdo con el numeral 289.4 del artículo 289 del Reglamento de la Ley N° 32069, en el caso de contrataciones para la atención de emergencias mediante procedimiento de selección no competitivo, la entidad contratante regulariza y publica en el SEACE de la PladicoP el contrato y sus requisitos que, a la fecha de la contratación, no haya sido elaborado, aprobado o suscrito, según corresponda.*

***Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases***

## 2.5. 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. En el caso de valorizaciones, se realiza conforme lo señalado en el Reglamento.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realiza, a quien corresponda, de acuerdo con lo que se indique en el contrato de consorcio.

**Advertencia**

*En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.*

## CAPÍTULO III

### REQUERIMIENTO

#### Advertencia

*Al elaborar las bases, los evaluadores incluyen en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento. El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el cuadro multianual de necesidades. Este formato puede ser reemplazado por los formatos de requerimientos incluidos en las bases estándar que correspondan al objeto contractual convocado por la entidad contratante.*

#### TERMINOS DE REFERENCIA

##### 1. DENOMINACIÓN

**CONTRATACION DE CONCESIONARIO Y/O EMPRESA PARA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS CON EL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, SEMESTRE ACADÉMICO 2025-I**

##### 2. ANTECEDENTES

La Unidad de Servicio Alimentario, depende jerárquicamente de la oficina de Bienestar Universitario, es la encargada de supervisar, monitorear y dar seguimiento de la normal prestación del servicio alimentario a los estudiantes, a través de desayuno, almuerzo y cena, para lo cual pasan por una evaluación nutricional y socioeconómica, siendo la Unidad la responsable que la ración que consumen sea inocua, equilibrada, adecuado y variada que contengan las kilocalorías adecuadas para una alimentación saludable así garantizar todos los nutrientes necesarios y mejorar sus hábitos alimentarios, en ese sentido la Unidad de Servicio Alimentario cuenta con profesionales en Bromatología/nutrición, los que supervisan y controlan la cadena de preparación de los alimentos desde la recepción de la materia prima hasta el servido, aplicando formatos de control según Manual de BPM y POES, se capacita al personal involucrado en la preparación de los alimentos, coordinando con el proveedor del servicio el cumplimiento de los términos de referencia según contrato, se da seguimiento a las observaciones encontradas durante las inspecciones diarias, manteniendo de esta manera los estándares establecidos de calidad y servicio. Se otorgará el servicio de alimentación a los estudiantes de nuestra universidad en forma normal, siendo las cifras: 1000 desayunos, 3000 almuerzos y 1,500 cenas.

##### 3. FINALIDAD PUBLICA

Efectuar la prestación del servicio alimentario (preparación de raciones alimenticias: desayuno, almuerzo y cena) a favor de la población estudiantil vulnerable de situación económica escasa a fin de contribuir al fortalecimiento de su sistema inmunológico a través de la promoción de una alimentación saludable, logrando con ello protección y cuidado del estado nutricional de los estudiantes, y así brindar apoyo socio económico a los estudiantes, proporcionándoles una alimentación de calidad e inocua, optimizando el uso racional de los recursos de la institución.

##### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Brindar la atención alimentaria de calidad e inocua, a los estudiantes de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, que atraviesen una situación de vulnerabilidad económica, contribuyendo a su bienestar y desarrollo académico manteniendo el estado nutricional saludable a los beneficiados con el servicio alimentario.

##### 5. CANTIDAD DE DIAS A CONTRATAR: 23 DIAS

###### CANTIDAD DE RACIONES A CONTRATAR:

SERVICIO	RACIONES/DIARIAS
DESAYUNO	1,000
ALMUERZO	3,000
CENA	1,500

##### 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS:

El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos de acuerdo a la labor intelectual de los estudiantes será de 1800 a 2,000 calorías por día, que será distribuida de la siguiente forma:  
Desayuno : 400 kcal



Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrión  
Dra. María Victoria Araya  
Jefe de Unidad de Servicio Alimentario

Dra. Yvelina M. Acosta Peña  
Bromatóloga y Nutricionista  
CNP. N° 9589





Almuerzo : 1000 kcal  
 Cena : 500 kcal

La composición de los nutrientes que integran las raciones normales de estudiantes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: de 15% al 20% del valor calórico total.  
 Energía proveniente de carbohidratos: de 55% al 60% del valor calórico total.  
 Energía proveniente de grasas: de 20% al 25% del valor calórico total.

#### 7. RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA:

Toda la materia prima debe estar en perfectas condiciones de calidad y características organolépticas propias del ingrediente a utilizar, los cuales serán verificados por el (a) Bromatólogo/Nutricionista de la Unidad de Servicio Alimentarios de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión al momento de su ingreso al almacén según la ficha técnica de los productos y controlados antes de la preparación del menú, en el caso de incumplimiento de estas condiciones se rechazará el producto solicitando su reposición y se dará cuenta de estos hechos al Jefe de la Unidad de Servicio Alimentario de la UNJFSC.

ALIMENTOS	RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA
a) Carnes	<p>Solamente se aceptará carnes procedentes de canales oficiales, debiendo mostrar los sellos de inspección y clasificación. La carne fresca o congelada debe mostrar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Consistencia al tacto: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; color rojo más encendido que la carne fresca.</li> <li>➤ Las carnes congeladas con signos de alteración tales como: enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanca (al descongelarse) no serán admitidas.</li> <li>➤ La carne de ave congelada debe presentar un color rosa pálido; no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor y cuando son descongelados deben presentar características similares a la carne de ave fresca.</li> </ul>
b) vísceras	<p>Entre las vísceras se consideran las más utilizadas: hígado, mondongo, corazón, los que deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El hígado debe presentar una superficie lisa, brillante de color pardo claro, consistencia algo blanda y elástica, aspecto uniforme. No debe observarse quistes de ningún tamaño, ni engrosamiento de los canales biliares.</li> <li>➤ El mondongo debe estar completamente limpio, sin restos de contenido estomacal; no debe observarse coloración verdosa ni otros indicios de putrefacción. El mondongo congelado debe presentarse sin manchas ni mal olor.</li> <li>➤ El corazón mostrará superficie brillante, consistencia firme, ausencia de parásitos, abscesos u otras anomalías.</li> </ul>
c) pescado	<p>El pescado fresco o congelado debe mostrar las siguientes características:</p> <p>Carne dura a la presión de los dedos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Agallas de color rojo vivo.</li> <li>➤ Ojos brillantes y saltones.</li> <li>➤ Escamas bien adheridas.</li> </ul>
d) Huevos	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos ni tierra. Deben mostrar los signos de frescura y contar con sello de vencimiento.</li> </ul>
e) Leche y	<p><b>Leche pasteurizada</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Deben presentar sus caracteres organolépticos: Color blanco opaco ligeramente azulado, sabor sui géneris, ligeramente dulce, la pasteurización no produce alteración del sabor.</li> </ul>

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
 Unidad de Servicio Alimentario  
 Jefe de la Unidad de Servicio Alimentario  
 [Firma]

Dr. Gisela M. Lande Páez  
 Bromatóloga y Nutricionista  
 CNP. N° 9539  
 [Firma]



Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
 Dra. Yanina Marulanda Peña Maza  
 Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica

Dr. Geórgio M. Gervasio Peña  
 Bromatólogo y Nutricionista  
 CNP. N° 9589

derivados:	<p><b>Queso fresco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Solo se aceptará queso pasteurizado, procedentes de plantas que tienen Registro Sanitario.</li> <li>➤ No se aceptará requesón ni quesillos.</li> </ul> <p><b>Mantequilla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Consistencia sólida y aspecto homogéneo, solo uso para las preparaciones específicas.</li> <li>➤ Color amarillo claro, sabor y olor característico.</li> <li>➤ Humedad no mayor del 16% de su peso, no exudará suero.</li> <li>➤ Se rechazará cualquier mantequilla con caracteres anormales.</li> </ul>
f) Hortalizas	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Buen estado de madurez.</li> <li>➤ No haber emitido inflorescencia (no florear) para el caso de las verduras de hoja.</li> <li>➤ No estar atacados por insectos o moluscos.</li> <li>➤ No mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.</li> </ul>
g) Frutas	<p><b>Fruta fresca:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Adecuado estado de madurez.</li> <li>➤ No contener parásitos internos o externos.</li> <li>➤ No estar dañada por golpes.</li> <li>➤ Tamaño homogéneo según especie</li> </ul> <p><b>Fruta seca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No deberá contener insectos, hongos, mohos ni cuerpos extraños a su naturaleza.</li> </ul>
h) Granos y Derivados:	<p>Los granos deben ser sanos y limpios, aceptándose un máximo de 1% de granos deteriorados picados por insectos y otros.</p> <p><b>El arroz debe presentar las siguientes características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Grano bien lustroso.</li> <li>➤ Añejo.</li> <li>➤ No estar mezclado con polvillo.</li> <li>➤ Carente de olor a humedad y de cuerpos extraños.</li> <li>➤ No tener más de 0.5% de granos manchados.</li> </ul> <p><b>Las harinas en general, no deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Los fideos deben llegar debidamente empaquetados; en caso de presentarse roturas en las bolsas por el transporte, separarles y utilizarlas inmediatamente, para evitar la contaminación por gorgojos.</li> <li>➤ En el caso de la quinua tiene que ser de primera calidad y cumplir con: ausencia de saponina y ausencia de piedritas.</li> </ul>
i) Productos Enlatados:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Todo producto alimenticio industrializado deberá estar debidamente inscrito y aprobado por la autoridad sanitaria.</li> <li>➤ Todo alimento enlatado debe estar provista de una etiqueta, marbete o rótulo perfectamente adherido al envase, a fin de identificar al producto.</li> <li>➤ Se desecharán las conservas cuyos envases presentan abolladuras, perforaciones, oxidaciones, rezumaderos, abombamientos y resoldaduras.</li> <li>➤ Al abrir el envase no se apreciará escape de gases, ni olores desagradables.</li> <li>➤ Al reconocimiento del contenido, este deberá responder al tipo de producto envasado, rechazándose a todo aquel que presente características anormales.</li> </ul>

**NOTA:**

- Los cereales y legumbres deshidratadas (frijoles, garbanzos, habas, lentejas, pallares, arvejas, etc.) de primera calidad en buen estado fitosanitario, no debe contener piedras.





- Las frutas, verduras, hortalizas, bulbos, raíces, tubérculos; todos seleccionados de primera calidad, en buen estado fitosanitario.
- No se aceptará el queso fundido, margarina (grasas trans) en ninguna preparación; se debe utilizar mantequilla procedente de la vaca.
- El contratista está obligado a tener en stock el 15% más de las materias primas para cualquier emergencia que pueda suceder durante el proceso en las preparaciones de los alimentos.

**8. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES:**

Serán verificados por el (la) Bromatólogo/Nutricionista de la Unidad de Servicio Alimentario de la UNJFSC, y aquellos insumos que no cumplan se rechazarán.

ALIMENTOS	ALMACENAMIENTO - CONSERVACIÓN
a) Carnes:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por periodos que no excedan las 72 horas.</li> <li>➤ Las carnes congeladas se almacenarán en la congeladora.</li> <li>➤ Para su descongelación se usarán las cámaras refrigeradoras.</li> <li>➤ Una vez descongelada la carne deberá utilizarse inmediatamente (no más de 24 horas).</li> <li>➤ Las carnes frescas se almacenarán sin cubiertas (la capa seca de la superficie, aumenta la factibilidad de conservación).</li> <li>➤ La carne molida y las vísceras se descomponen con mayor rapidez, por lo tanto, deberán almacenarse en refrigeradora (menor a 5°C por periodos no mayores de 48 horas y 24 horas para la carne molida).</li> </ul>
b) Pescado:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El pescado fresco se limpiará y eviscerará inmediatamente a su recepción y se utilizará preferentemente durante el día; en caso contrario se almacenará en refrigeración a 5°C y por un periodo no mayor de 24 horas.</li> <li>➤ Se almacenará en recipientes higiénicos que permitan el drenaje de líquidos.</li> <li>➤ El pescado congelado, una vez descongelado no podrá volverse a congelar.</li> </ul>
c) Aves:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Las aves frescas se almacenarán a temperaturas por debajo de 5°C por periodos no mayores de las 48 horas.</li> <li>➤ Se almacenarán por separado las aves y las menudencias limpias, en recipientes que permitan el drenaje de líquidos.</li> <li>➤ Las aves congeladas, a falta de congeladora, se colocarán en refrigeración y se utilizarán dentro de las 24 horas. No podrá volverse a congelar.</li> </ul>
d) Huevos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se conservarán en refrigeración a temperaturas por debajo de 8°C a 10°C por periodos no mayores de 20 días.</li> <li>➤ A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas.</li> <li>➤ No se almacenarán los huevos junto a productos de olor penetrante.</li> </ul>
e) Leche y Derivados	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se almacenarán en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C, en recipientes con tapa y alejados de productos de olor penetrante.</li> <li>➤ Leche evaporada: Cuando el envase está abierto, se almacenará en refrigeración en su envase original por un periodo no mayor de 24 horas.</li> <li>➤ Queso fresco: Se almacenará en refrigeración por periodos no mayores de 7 días.</li> <li>➤ Mantequilla: cuando el envase está abierto se almacenará en refrigeración por un tiempo que no exceda los 15 días.</li> <li>➤ La calidad de la leche y sus derivados (queso, mantequilla) procedente de la vaca, pasteurizado, contar con Registro Sanitario. La leche a ser utilizada en el desayuno y como ingrediente en la preparación del menú (entrada, sopa y</li> </ul>

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
 Unidad de Servicio Alimentario  
 Lic. Gabriela M. Leante Peña  
 Bromatóloga y Nutricionista  
 CNP. N° 9589

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
 Unidad de Servicio Alimentario  
 Lic. Gabriela M. Leante Peña  
 Bromatóloga y Nutricionista  
 CNP. N° 9589





	segundo) debe ser LECHE EVAPORADA O LECHE FRESCA DE VACA, NO SE ACEPTARÁ EL USO DE LECHE MODIFICADA NI LECHE DE SOYA, No se permitirá el uso de requesón como insumo para las cremas
f) Hortalizas y Frutas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se almacenarán en refrigeración a temperaturas de 8°C a 10°C.</li> <li>➤ No se depositarán en el suelo; deben colocarse en anaqueles o envases como jabs, cajones o sacos, de acuerdo a la naturaleza del producto.</li> <li>➤ Los plátanos no se refrigeran.</li> </ul>

#### 9. PRINCIPIOS GENERALES PARA LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Serán verificados por el (la) Bromatólogo/Nutricionista de la Unidad de Servicio Alimentario de la UNJFSC, y aquellos insumos que no cumplan se rechazarán.

ALIMENTOS	CONSERVACION
a) Carnes:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se cocina el tiempo necesario para lograr su ablandamiento, dependiendo éste del tipo de corte; la temperatura interna de cocción no será menor de 80°C.</li> <li>➤ Se considera terminada la cocción cuando el corte presente coloración uniforme y no drene líquido sanguinolento; teniendo especial cuidado con la carne de cerdo.</li> <li>➤ Las carnes cocidas se cortarán en superficies limpias, utilizando cuchillos igualmente limpios.</li> <li>➤ Las carnes cocidas que no se utilicen de inmediato se guardarán en refrigeración.</li> <li>➤ Las preparaciones a base de carnes molida, serán cocidas hasta que la carne haya perdido su color rojo.</li> </ul>
b) Huevos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Los preparados a base de huevos, como crema pastelera y mayonesa, se mantendrán en refrigeración hasta su consumo.</li> </ul>
c) Hortalizas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Las verduras se lavarán escurpulosamente en agua fría corriente y abundante; las verduras de hojas se lavarán por un chorro de agua.</li> </ul>
d) Frutas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Deben ser lavados eficientemente hasta eliminar todo residuo de tierra de la cascara, a fin de ser desinfectadas garantizar la inocuidad.</li> </ul>
e) Tubérculo	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Deben ser lavados eficientemente hasta eliminar todo residuo de tierra de la cascara, a fin de garantizar la inocuidad de la papa y camote.</li> </ul>

ALIMENTOS	CONSERVACIÓN
Condimentos y Especies	Las especias seleccionadas, de buena calidad, en óptimo estado fitosanitario, deben contar con Registro Sanitario. Según ficha técnica del producto. No se hará uso de ninguna forma ni manera del <b>glutamato monosódico</b> , como aderezo en las preparaciones del menú.
Aceites	El <b>aceite</b> debe ser vegetal y será usado una sola vez.

El (la) Bromatólogo/Nutricionista de la Unidad de Servicio Alimentario verificara la calidad y la cantidad de todos los insumos del menú diario.

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
 Unidad de Servicio Alimentario  
 Lic. M. García Peña  
 Bromatólogo y Nutricionista  
 CNP. N° 9583

Lic. M. García Peña  
 Bromatólogo y Nutricionista  
 CNP. N° 9583



#### 10. RACION Y EL SERVICIO:

Con la finalidad de garantizar los términos de referencia establecidas en el presente documento, el concesionario y/o empresa deberá incluir en su personal a un profesional Bromatólogo y Nutricionista y/o Nutricionista permanente (personal clave) en las instalaciones donde brinde el servicio, a fin de garantizar los requerimientos técnicos, sanitarios y calidad de servicio. Para la Ración (desayuno, almuerzo y cena) se está considerando la tabla de dosificación del CENAN- 2019.

1. En la elaboración del DESAYUNO se deberá tomar en cuenta lo siguiente:

Hidratos de carbono	Cereales, pan, etc.
Lácteos	Leche, queso, etc.
Frutas	Zumos, Jugos, etc.
Proteínas	Atún, pollo, huevo, etc.
Grasas	Palta, aceituna, etc.

#### CANTIDAD DE ALIMENTOS POR RACION A UTILIZAR DURANTE LA PREPARACION DE DESAYUNO

ALIMENTOS		CANTIDAD POR RACION EN CRUDO	FRECUENCIA DE CONSUMO
Cereales	Avena, quinua, siete semillas, chuño, punki, maca, etc.	24-30 g	Diario
	pan (02)	28 -30 g	Diario
Frutas	Manzana, membrillo, piña, maracuyá, etc.	20 a 30 g.	De acuerdo a la programación
Alimentos de origen proteico	Pollo	30 g	Dependiendo de la Programación de Menú.
	Sangrecita		
	Huevo		
	Hígado		
	Salchicha huachana		
	Atún		
	Queso (tajada)		
Alimentos de grasas saludables	Releno	30g	3 vez por semana
	Palta, huevo sancochado, pescado azul.		
	Aceituna (6 unidades)		

**NOTA:** No se aceptará preparación de pan con mantequilla, mermelada y manjar blanco.

El Jugo de fruta deberá ser preparado por procedimientos tecnológicos adecuados, bajo condiciones sanitarias apropiadas, procedente de la parte comestible de frutas en buen estado debidamente maduras y frescas, sanas, lavadas y sanitizadas, aplicando los Principios de Buenas Prácticas de Manipulación.

El endulzante a utilizar debe ser azúcar proveniente de la caña de azúcar y en cantidad suficiente, no se aceptará el uso de edulcorante.

2. En la elaboración del almuerzo se deberá tomar en cuenta lo siguiente:

**Plato Principal:** Como base de este plato se tendrá en cuenta una obligatoriedad mínima de las siguientes combinaciones balanceadas (gramaje en crudo):

CEREAL + MENESTRA + P.O.A.  
 (100 g) (80g) (100g)

CEREAL + TUBÉRCULO + P.O.A.



(100g) (100g) (100g)

CEREAL + P.O.A.  
 (100g) (100g)  
 P.O.A: Producto de Origen Animal

**CANTIDAD DE ALIMENTOS POR RACION A UTILIZAR DURANTE LA PREPARACION DE ALMUERZO**

ALMUERZO			VECES DE PREPARACION	CANTIDAD POR RACION
Calidad De Los Productos Alimenticios	Aves frescas	pollo	2 vez por semana	150 g incluidos huesos 100 g pulpa
		pavo- pavita	cada 15 días	120 g pavo congelado
	Productos cárnicos	res	1 vez por semana	100 g pulpa (presa - picadillo)
		cerdo	1 vez por semana	120 g pulpa 150 g incluido hueso
	Productos hidrobiológicos y/o derivados	bonito	1 vez por semana	100 g filete 120 g con espina
		jurel		
		caballa, Pota, atún etc.		
	vísceras	mondongo res	cada 15 días	100 g por ración
		hígado de res		
		bofe, etc		

ALIMENTOS	CANTIDAD POR RACION EN CRUDO	FRECUENCIA DE CONSUMO
Arroz blanco	100 g	Diario
Menestras (leguminosas)	80 g	2 veces por semana
Tubérculos: (papa, yuca, camote)	100g - guisos 100g crudo - picadillos	Dependiendo de la Programación de Menú
Entrada (papa)	Min. 100g	Cada 10 días
Ensalada cruda y/o fresca	140g	2 vez por semana
Ensalada cocida	140g	1 vez por semana
Arroz verde	130g.	Dependiendo de la Programación de Menú
Tallarín rojo, verde o chifa	120 g.	1 vez por semana
Volumen de la sopa	250 ml	2 veces por semana
Frutas	150 g	Diario
Refresco de frutas	220 -250cc	2 veces por semana
Emoliente Chicha morada	220 -250cc 15g. de cebada, 10g de linaza y maíz 10g.	2 vez por semana
Infusión	220 -250cc	1 vez por semana

**NOTA:**

- No se aceptarán caldos o caldillo.





- La empresa y/o concesionaria ofrecerá agua adicional permanente a los estudiantes durante el almuerzo.
- Evitar en lo posible las frituras para salvaguardar la salud de los estudiantes, de acuerdo a las guías alimentarias del Perú 2019.
- Solo se aceptará como endulzante a la azúcar rubia proveniente de la caña o remolacha. Está Prohibido el uso de edulcorantes artificiales.

### 3. PROGRAMACION Y FRECUENCIA DE LA CENA

**Plato Principal:** Como base de este plato se tendrá en cuenta una obligatoriedad mínima de las siguientes combinaciones balanceadas (gramaje en crudo):

CEREAL + TUBÉRCULO + P.O.A.  
 (80g) (80g) (100g)

CEREAL + P.O.A.  
 (80g) (100g)

P.O.A: Producto de Origen Animal

#### CANTIDAD DE ALIMENTOS POR RACION A UTILIZAR DURANTE LA PREPARACION DE CENA

ALIMENTOS	CANTIDAD POR RACION (crudo)	FRECUENCIA DE CONSUMO
Arroz Blanco	80 g. crudo	Diario
Carnes	100 g. pulpa 150 g. con hueso	Diario
Tubérculos: (papa, yuca, camote)	80 g - guisos 100 g crudo -picadillos	Dependiendo de la Programación de Menú
Arroz Verde	130 g	Dependiendo de la Programación de Menú
Tallarín rojo, verde o chifa	120 g.	Cada 10 días
Frutas	150 g	2 veces por semana
Compota, mazamoras	200 ml.	2 veces por semana
Gelatina	200 ml.	1 veces por semana
Emoliente o chicha morada	220 - 250cc	2 veces por semana

### 11. SUPERVISIÓN DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN AL CONTRATISTA:

Los servicios de alimentación que se ofrecen en la Unidad de Servicio Alimentario, serán supervisados por sus (as) Bromatólogos/Nutricionistas, quienes desarrollarán labores de inspección, vigilancia, verificación permanente y cumplan con los términos de referencia la empresa y/o concesionaria y así asegurar la mejor calidad posible buscando la atención integral de los estudiantes.

1. Se vigilará el cumplimiento de las BPM y POES, mediante el control permanente de las condiciones higiénicas y sanitarias del servicio, inspecciones diarias a los manipuladores de alimentos como medida de control.



2. Se realizará el control del servicio de alimentación durante la pre-preparación, preparación y distribución de los alimentos, se tomará fotografías como evidencia de los hallazgos encontrados durante la labor que desarrolla el contratista, y se le hará presente de los hallazgos encontrados a el CONTRATISTA, para su corrección inmediata.

## 12. OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN:

Son obligaciones de la UNJFSC:

1. Entregar a EL CONTRATISTA, el uso temporal de los ambientes del comedor, para una eficaz y eficiente prestación de servicio, cuyos ambientes son:
  - a) Almacén de materia prima seco, cocina, almacén de productos de limpieza, vestidores y servicios higiénicos de damas y varones para el personal de la empresa, dos cámaras de frío, una de congelación y la otra de conservación, un cuarto de desinfección de frutas y verduras, servicios higiénicos para alumnos hombres y mujeres, área de lavado de ollas, área de lavado de gamellas, área de residuos sólidos, siendo de cargo y responsabilidad de EL CONTRATISTA, el cuidado y la limpieza de las instalaciones de dichos ambientes.
  - b) El comedor de estudiantes; siendo de cargo y responsabilidad de EL CONTRATISTA, el cuidado y la limpieza de dicho ambiente.
  - c) Entregar en calidad de préstamo mediante un Acta de entrega los siguientes bienes:  
Cinco campanas extractoras, doce dispensadores de agua fría y caliente, cuatro marmitas volcables a gas de 500lts (03 nuevas y 01 usada), 3,000 cucharas, 3,000 tenedores, una cortador de carne, dos cocinas a gas de cuatro hornillas, dos procesadoras de alimentos con sus cuchillas en hojuelas, en cubos, bastones, rallar y otros, ocho licuadoras industriales, dos peladoras de papa, dos hornos eléctricos grandes, cuatro sartenes basculantes (01 nueva y 03 usadas), dos planchas freidoras de acero, dos batidoras industriales, dos mil quinientas gamellas, dos mil quinientos tazas, dos mil quinientos vasos, y dos mil quinientos platos de sopa, seis mesa de trabajo para cocina de acero inoxidable, cinco mesa de trabajo con mural para cocina de acero inoxidable, cuatro tavolas calientes, dos tavolas de refrigeración, nueve ollas de acero inoxidable de 500 raciones, diez ollas de acero inoxidable de 100 raciones, cinco tinas de acero inoxidable de 400 Lts., ocho pozas dobles de acero inoxidable, cincuenta gastronor de acero inoxidable, diez extintores de polvo químico, 246 mesas cromadas y madera 2.00 x 0.80, 999 sillas cromadas respaldar y asiento acrílico, una cámara de congelamiento y una cámara de conservación, una congeladora de 230 lts, una balanza plataforma electrónica cuatro ruedas de 500 kgs, seis carros transportador con garuchas, una aspiradora industrial, una electrobomba, diez casilleros personales metálico con llave, un grupo electrógeno 8000 watts, una compresora, dos bombas 2.5 HP, un combo de inversor TIG, un set de herramientas, un contenedor de basura, las mismas que al término del contrato deberán ser devueltas en iguales condiciones, sin más desgaste que el producido por el uso normal, siendo de responsabilidad de EL CONTRATISTA el cuidado, la limpieza. Si hubiera pérdidas EL CONTRATISTA tendrá que reponer en iguales condiciones en que se le entregó.
2. Abonar el pago del servicio prestado en forma mensual, en función al avance de la prestación, y los montos entregados tendrán el carácter de pago a cuenta.
3. La jefa de la oficina bienestar universitario en coordinación con el jefe de la Unidad de Servicio Alimentario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, previo informe de los nutricionistas, se aprobará y autorizará su ejecución del menú mensual, mediante acta.

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrión  
Unidad de Servicio Alimentario  
Jefatura  
Jefe  
[Firma]

Diego Rivera M. Learte Peña  
Nutricionista y Bromatóloga  
CNP N° 9589  
[Firma]





### 13. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Por el presente documento, EL CONTRATISTA se obliga ante la UNJFSC, a brindar a sus estudiantes, en forma eficaz, eficiente y oportuna, el servicio de preparación y servido de raciones en el comedor.
2. EL CONTRATISTA remitirá la relación de menús mensual con su respectiva dosificación firmada por el bromatólogo/nutricionista y el representante legal de la empresa y/o concesionaria, los mismos que deben cumplir con los términos de referencia, y con diez (10) días cronológicas de anticipación a la Oficina de Bienestar Universitario.
3. Debe prestar las facilidades para desarrollar las labores de supervisión del servicio prestado.
4. EL CONTRATISTA atenderá el comedor, de lunes a viernes en los siguientes horarios:
  - Desayuno: 6:30am hasta agotar raciones
  - Almuerzo: 11:30 a 14:30 pm
  - Cena: 17:30 hasta agotar raciones
5. EL CONTRATISTA está obligado a ingresar su materia prima desde las 6:00 a.m. hasta las 3:00 pm, bajo supervisión de los Bromatólogos/Nutricionistas de la Unidad de Servicio Alimentario.
6. El traslado de los productos congelados y los productos en su estado fresco deben ser manteniendo la cadena de frío a una temperatura no mayor de 4°C en un carro furgón refrigerado.
7. EL CONTRATISTA cuando utiliza carne o vísceras congeladas debe adicionar un 10% del peso total para cubrir la merma por descongelamiento del producto.
8. EL CONTRATISTA se encargará de la apertura y el cierre de las entradas al comedor de alumnos. Está prohibido el cierre las puertas antes que termine el servicio.
9. EL CONTRATISTA está obligado a mantener la cantidad de personal propuesto para garantizar un adecuado servicio.
10. EL CONTRATISTA debe garantizar la homogeneidad, en el servido de los alimentos.
11. Es obligación de EL CONTRATISTA, en caso de incumplimiento del presente contrato y se genere daños a la salud e integridad física de los comensales, asumirá los gastos ocasionados por el tratamiento requerido.

#### 13.1 HIGIENE Y SALUBRIDAD:

- a) El personal operativo manipuladores de alimentos DEL CONTRATISTA deben cumplir con los artículos 49, 50, 51, 52, 53, 55 y 56, del TÍTULO IV: CAPÍTULO V y con el CAPÍTULO VII y ART. 62 y 64 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b) EL CONTRATISTA al inicio del servicio debe presentar a la jefatura de la Unidad de Servicio Alimentario de la UNJFSC, el carnet de sanidad del personal operativo del servicio, los mismos que serán expedidos por un establecimiento de salud público.
- c) EL CONTRATISTA Debe dar el fiel cumplimiento, que el personal de limpieza queda terminantemente prohibido realizar otras actividades que no les corresponda (apoyo de cocina, recepción de alimentos, lavado y desinfección de fruta y verduras, entre otros), y deberá utilizar uniforme de color diferente.

10

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
Lic. *[Firma]*  
Bromatólogo y Nutricionista  
CNP. N° 9589

*[Firma]*  
Lic. *[Firma]* M. Loarte Peña  
Bromatólogo y Nutricionista  
CNP. N° 9589



- d) EL CONTRATISTA debe disponer de un programa de limpieza y desinfección, que entregará la primera semana de inicio de atención del comedor, el mismo que ejecutará y será objeto de revisión y comprobación durante la inspección diaria.
- e) EL CONTRATISTA es responsable del lavado y desinfectado de vajillas utilizadas durante el servicio. Debe utilizar la máquina lavavajilla y asegurarse que su personal asignado a esta labor debe ser competente y estar capacitado en los principios de las Buenas Prácticas de Higiene. **Está prohibido servir los alimentos en charolas mojadas o sucias.**
- f) EL CONTRATISTA debe asegurar el lavado eficiente de las ollas, bandejas, coladores, coches transportadores de ollas y otros utensilios.
- g) EL CONTRATISTA, debe tener los implementos de **limpieza rotulados con el nombre del área destinada**, y deben ser de uso exclusivo del área. Dichos implementos no podrán circular del área sucia al área limpia, además debe mantener los utensilios de limpieza en orden y limpios, debe contar con todos sus materiales de limpieza y desinfección en la cantidad suficiente y en buenas condiciones.
- h) EL CONTRATISTA debe presentar su control de proveedores para sustentar la procedencia de las materias primas a utilizar.
- i) EL CONTRATISTA debe almacenar los desperdicios frescos provenientes del proceso de la preparación de comidas las cuales serán depositados en recipientes adecuados con el uso de bolsas y con tapa de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte debiendo contar con el número suficiente. Los residuos de alimentos que quedan después de consumir el almuerzo por los comensales en el ambiente de recojo de charolas, serán recolectados en depósitos similares a los citados y depositados por el personal de EL CONTRATISTA, llevados al cuarto de residuos. La disposición de los residuos orgánicos e inorgánicos, la limpieza y desinfección de los tachos y el cuarto de desperdicios es de entera responsabilidad de EL CONTRATISTA.
- j) El personal manipulador del CONTRATISTA debe cumplir con los siguientes requisitos:
- Debe acreditar buen estado de salud por medio del carnet de sanidad vigente.
  - El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en la Manipulación de Alimentos antes de hacerse cargo de sus funciones por el CONTRATISTA.
- k) Serán excluidos de las labores en la preparación de alimentos y otras actividades, todo personal que sufra de enfermedades infecto-contagiosas que pueden ser vehiculizados por los alimentos.
- l) El manipulador debe practicar estrictamente buenos hábitos de higiene personal, como el baño diario, el afeitarse diariamente, uñas recortadas y limpias, no usar maquillaje, usar cabello recortado y recogido.
- m) Todo manipulador de alimentos deberá lavarse las manos:
- Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
  - Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
  - Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
  - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
  - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
  - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.

### 13.2 RESPONSABILIDADES:

- a) EL CONTRATISTA asume plena y exclusiva responsabilidad frente a los reclamos y obligaciones relacionados con el servicio contratado.





- b) El contratista asumirá la merced conductiva por el uso equipos, agua y luz mensualmente por el monto de SEIS MIL Y 00/100 SOLES.
- c) EL CONTRATISTA deberá llevar un cuaderno de KÁRDEX en el que registre las entradas y salidas de los insumos utilizados en la preparación del menú diario, cuya información será supervisada por la Jefatura de la Unidad de Servicio Alimentario de la UNJFSC, las veces necesarias cuando estime conveniente. El uso del KARDEX en almacén es obligatorio.
- d) EL CONTRATISTA debe colocar el botiquín de primeros auxilios en un lugar donde el personal pueda hacer uso y debe contener lo básico como: vendas, gasas, esparadrapo, mascarillas, algodón, agua oxigenada, crema tópica, pastillas para la alergia a la humedad, algodón, alcohol etílico de 96° para desinfectar las heridas, crema para las quemaduras, antiinflamatorios, analgésicos, antibióticos, tiras adhesivas, jabón antiséptico, entre otros.
- e) EL CONTRATISTA es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UNJFSC.
- f) El CONTRATISTA es responsable en casos de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la Empresa contratada o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del contrato, por acción o como consecuencia del mismo.
- g) El Contratista debe y es su responsabilidad colocar en lugar visible semanalmente en el comedor universitario el valor nutricional de la ración servida, con la siguiente información mínima:
- Energía.
  - Carbohidratos.
  - Grasas,
  - Proteína.

NOTA: Las Tablas usadas de referencia para obtener los datos son: FAO y LATINFOODS.2002. Tabla de Composición de alimentos de América Latina, las mismas a las que se puede acceder en: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento>.

- h) EL CONTRATISTA queda estrictamente prohibido de servir:
- Alimentos fríos cuando se trate de comidas calientes.
  - Alimentos semi crudos.
  - Alimentos guardados cocidos del día anterior.
  - Alimentos contaminados o en condiciones antihigiénicas.
  - Alimentos adulterados y descompuestos.
  - El menú incompleto.
- i) EL CONTRATISTA al inicio de la ejecución contractual, presentará a la jefatura de la Unidad de Servicio Alimentario, la relación detallada de sus trabajadores los cuales obligatoriamente deberán acreditar capacitación en higiene y manipulación de alimentos y contar con la experiencia mínima establecidos en este documento para el personal clave y necesario en el servicio de alimentación de personas, indicando sus funciones específicas que cumplirán. Dicho personal deberá permanecer en lo posible durante la vigencia del contrato.
- j) El CONTRATISTA es responsable de los uniformes de sus trabajadores de acuerdo a la actividad que realizarán:
- Manipuladores de alimentos responsables del servicio, vestirán uniforme de color blanco limpio y completo (dos mudas como mínimo que serán verificados por la U.S.A.), uniforme a utilizar será de la siguiente manera: pantalón blanco sin bolsillos, camisa blanca sin bolsillos, chaqueta blanca sin bolsillos, vincha, cofia de color blanco, mascarilla de color blanco, mandil de color blanco, botas de color blanco, guantes de látex.
  - Personal de Limpieza, vestirán uniforme color azul noche o gris (dos mudas como mínimo

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
Unidad de Servicio Alimentario  
Cra. Y. San José de los Rios  
Cra. Y. San José de los Rios  
Cra. Y. San José de los Rios

Dr. Víctor M. Icaza Peña  
Dietista y Nutricionista  
CNP. N° 9589





- que serán verificados por la USA). cofia de color blanco, mascarilla de color blanco, botas de color blanco, guantes de látex.
- Almacenero, utilizará uniforme de color plomo (mameluco) y casaca de frío para el ingreso a la cámara de congelación, (dos mudas como mínimo) cofia de color blanco, mascarilla de color blanco, botas de color, guantes de látex, verificados por la U.S.A.

k) El personal de EL CONTRATISTA debe cumplir con las siguientes normas de conducta:

- Pulcritud, buen servicio y orden personal en todo momento.
- Puntualidad y confiabilidad.
- Respeto y Cortesía con los usuarios. (Buen trato a los alumnos).
- El personal del contratista no debe usar anillos, aretes, relojes, pulseras, collares, MP3, celulares y otros similares durante la manipulación de alimentos y toda la prestación del servicio.

l) EL CONTRATISTA debe cumplir con la Base Legal siguiente:

- Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos Y Bebidas D.S. N°007-98-SA.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- LEY DE INOCUIDAD de los alimentos y su reglamento D.L. N° 1062.
- CODIGO INTERNACIONAL de prácticas recomendado-principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCP1-1969, Rev4 (2003).
- NORMA SANITARIA para la aplicación del SISTEMA HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. RM 449-2006/MINSA
- Promoción de la Alimentación Saludable en los Servicios de Alimentación de las Universidades. DIRECTIVA SANITARIA N° 003-2017-DG-DESI.
- Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines RM 363-2005/MINSA.
- Decreto supremo N° 031-2010-sa, reglamento de calidad de agua para consumo humano.
- Normas sanitarias para servicio de alimentación colectiva. NTS N° 173.

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
Unidad de Servicio Alumnos  
CNP N° 9589

#### 14. RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL OBLIGATORIO REQUERIDO PARA EL SERVICIO:

##### B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

##### B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

###### Requisitos:

- DOS BROMATÓLOGOS NUTRICIONISTA Y/O NUTRICIONISTA.

###### Acreditación:

Se acreditará con copia simple del Título Profesional.

**El Título profesional será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/>.**

**En caso que el TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el**

Lic. Gisela M. Leante Peña  
Bromatóloga y Nutricionista  
CNP N° 9589



referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

➤ UN JEFE DE COCINA O PRIMER COCINERO.

**Requisitos:**

Título profesional o Grado de Bachiller en Turismo y Hotelería y/o título técnico

**Acreditación:**

Copia de título profesional y/o técnico.

*El Título profesional será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/>, o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.*

*En caso que el TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.*

**CAPACITACIÓN**

• DOS BROMATOLOGO NUTRICIONISTA Y/O NUTRICIONISTA

**Requisitos:**

- Cursos en Sistema HACCP y Prerrequisitos BPM, PHS, POE Y POES = 60 horas.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos = 08 horas
- Capacitación en contaminación de alimentos = 06 horas.

**Acreditación:**

Se acreditará con copia simple de Constancias, Certificados, u Otros Documentos, Según Corresponda.

**Importante:**

*Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.*

• UN JEFE DE COCINA O PRIMER COCINERO

**Requisitos:**

- Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos = 08 horas
- Capacitación en contaminación de alimentos = 08 horas
- Capacitación en Puntos Críticos = 06 horas

**Acreditación:**

Se acreditará con copia simple de Constancias, Certificados, u Otros Documentos, Según Corresponda.

**Importante:**

*Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.*

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
Oficina de Bienestar Universitario  
Jefe de Oficina de Bienestar Universitario  
Dr. José Faustino Sánchez Carrion  
CNP. N° 9589

Lic. Víctor M. Learte Peña  
Bromatólogo y Nutricionista  
CNP. N° 9589





#### B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

**Requisitos:**

Los **BROMATÓLOGOS NUTRICIONISTA Y/O NUTRICIONISTA**, con experiencia de 06 meses en la atención alimentaria en comedores de universidades públicas y/o privadas, centros educativos en general, con capacitaciones similares al objeto de la convocatoria.

Un JEFE DE COCINA O PRIMER COCINERO, con experiencia de 06 meses en el servicio de comedor en universidades públicas y/o privadas, centros educativos en general.

**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.

### Importante

- Los documentos que acrediten 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.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases

### C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 5,000,000.00 (CINCO MILLONES CON 00/100 soles)**, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios alimentación (concesionario de preparación de alimentos) en entidades públicas.

**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya



cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatorio correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

#### Importante

- Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.
- En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
Dr. Yván Valfredo Rodríguez Méndez  
Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica

Dr. Gloria M. Learte Peña  
Bibliotecaria y Subdirectora  
CNP. N° 9589





**FUNCIONES DEL PERSONAL CLAVE:**

**1. BROMATÓLOGO/NUTRICIONISTA Y/O NUTRICIONISTA**

- Garantizar los requerimientos técnicos, sanitarios y calidad de servicio.
- Elaboración de la programación de menús con su respectivo valor nutricional (macronutrientes) de acuerdo a los TDR, en coordinación con el jefe de cocina.
- Supervisar los diferentes procesos de elaboración de la cadena alimentaria desde su recepción hasta su servido en cumplimiento con las Normas Técnicas Sanitarias vigentes.
- Realizar capacitaciones al personal de la concesionaria en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), Procedimiento Operativo Estandarizado (POE), Procedimiento Operativo Estandarizado y Saneamiento (POES) y Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Elaboración y aplicación de los programas de Procedimiento Operativo Estandarizado (POE), Procedimiento Operativo Estandarizado y Saneamiento (POES), Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- Elaboración y seguimiento del cronograma de actividades del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Univ. Nac. José Faustino Sánchez Carrion  
Lic. *[Firma]*  
Bromatólogo y Nutricionista  
GNP, N° 9589

**2. JEFE DE COCINA Y/O PRIMER COCINERO**

- Organización general de la cocina, es responsable ante el administrador o gerente del perfecto funcionamiento del servicio en la preparación de los alimentos para los estudiantes comensales de acuerdo a la programación de las minutas realizadas en coordinación con su bromatólogo/nutricionista.
- Control de los pedidos y del stock, siempre en contacto directo con los proveedores, en coordinación con el bromatólogo/nutricionista y almacenero.
- Cuidado de la cocina, debe velar por mantener las instalaciones y el buen uso de las mismas, así como de sus maquinarias.
- Contratación de personal, el jefe de cocina es uno de los filtros para la contratación de personal.
- Capacitación del personal, un buen jefe de cocina debe formar y aumentar el nivel de conocimiento de su equipo de trabajo.
- Supervisar la limpieza, de toda la instalación del comedor universitario, es **básico** que todo esté impecable y la responsabilidad de un jefe de cocina es revisar y asegurarse de que sus trabajadores cumplan todas las normas de higiene y manipulación de alimentos.

**15. PERSONAL NECESARIO:**

- Un **jefe de almacén**, con experiencia 06 meses en actividades iguales y /o similares al objeto de la convocatoria, capacitado en Gestión Logística, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Transporte, recepción y almacenamiento de la materia prima en Almacenes e Inventarios, Contaminación de Alimentos.
- Un **ayudante para almacén**.
- **03 cocineros**, con experiencia seis (06) meses en comedor de universidades públicas o privadas, capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Contaminación de Alimentos.
- **08 ayudantes de cocina**, con experiencia seis (06) meses en comedor de universidades públicas o privadas, capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Contaminación de Alimentos.
- **04 personas para Limpieza de los ambientes** del salón del comedor.
- **02 personas para limpieza de servicios higiénicos.**
- **02 personas de limpieza en la cocina.**
- **02 personas para recojo de servicio**
- **09 personas para servido en línea (mozos).**
- **08 personas para servicio de Lavadores.**
  - Será presentado para la suscripción del contrato.

Lic. *[Firma]*  
Ayudante M. Lourdes Peña  
Bromatólogo y Nutricionista  
GNP, N° 9589



## **FUNCIONES DEL PERSONAL NECESARIO**

### **FUNCIONES DEL JEFE DE ALMACEN**

- Coordinación con los proveedores para los pedidos de diferentes productos.
- Recepción y verificación de materia prima.
- Distribución de la materia prima a las diferentes áreas de acuerdo a la programación de menú, en coordinación con el jefe de cocina.
- Elaboración del kardex diariamente.
- Almacenamiento de los productos perecibles y no perecibles, en coordinación con el ayudante de almacén.
- Supervisión, ordenamiento y limpieza de los almacenes.
- Entrega de los EPPs a los trabajadores.

### **FUNCIONES DEL ASISTENTE DE ALMACEN**

- Recibir, inspeccionar, codificar y registrar los bienes que ingresan al almacén
- Almacenar y controlar la mercadería de acuerdo al FIFO (Primero ingresa y Primero en salir)
- Apoyo en la distribución de la materia prima a las diferentes áreas de acuerdo a la programación de menú, en coordinación con el jefe de almacén.
- Asegurar que los bienes estén embalados de forma adecuada antes de despacharlos
- Custodiar los bienes que se encuentran en el almacén
- Ingresar las Guías de Remisión en el sistema automatizado de Almacén y archivarlas

### **FUNCIONES DE COCINEROS**

- Preparación de alimentos según programación, en coordinación con el jefe de cocina.
- Asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Manejo de insumos en el uso de las diferentes preparaciones para minimizar desperdicios.
- Cumplimiento de las preparaciones para la atención de acuerdo a los horarios establecidos: desayuno, almuerzos y cenas.
- Cumplimiento de las normativas de la ley de inocuidad alimentaria.

### **FUNCIONES DE AYUDANTES DE COCINA**

- Lavado y desinfectado de la materia prima a utilizar
- Habilitar la materia prima para las preparaciones, según programación del menú del día.
- Mantener el orden y limpieza de su área.
- Apoyo en la preparación de los alimentos
- Manejo de residuos orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las normas de higiene sanitarias.

### **FUNCIONES DEL PERSONAL DE LIMPIEZA DE LOS AMBIENTES DE SALON**

- Limpieza, desinfección de toda el área (mes, sillas, pisos y ventanas), antes y después de los tres servicios: desayuno, almuerzo y cena.
- Manejo de desperdicios.
- Suministro de Materiales de limpieza y desinfección.
- Organización de sus materiales de limpieza

### **FUNCIONES DEL PERSONAL DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIENICOS**

- Limpieza, desinfección de toda el área de los servicios higiénicos de damas y caballeros de los estudiantes, durante el día en forma permanente y mantener en óptimas condiciones.
- Organización de sus materiales de limpieza.
- Reabastecimiento de Suministros: Reponer papel higiénico, jabón y otros suministros de higiene en los baños.
- Manejo de Residuos: Recoger y desechar correctamente los residuos, inorgánicos, manteniendo los tachos de basura limpios y desinfectados.
- Reporte de Daños: Informar sobre cualquier desperfecto o necesidad de reparación en los baños.

Univ. Nas. José Faustino Sánchez Carrion  
Dra. Karen Valdivia  
Dra. Karen Valdivia  
Dra. Karen Valdivia  
Dra. Karen Valdivia

Lic. Gisela M. Learte Peña  
Dra. Gisela M. Learte Peña  
Dra. Gisela M. Learte Peña  
Dra. Gisela M. Learte Peña  
Dra. Gisela M. Learte Peña





**FUNCIONES DEL PERSONAL DE LIMPIEZA EN LA COCINA**

- Limpieza y desinfección en el área de cocina en forma permanente durante el proceso de la preparación de los alimentos.
- Recoger los desechos orgánicos e inorgánicos según las normas sanitarias.
- Reabastecimiento de Materiales de Limpieza: Controlar y reponer los productos de limpieza necesarios en la cocina.

**FUNCIONES DEL PERSONAL DE RECOJO DE SERVICIO**

- Recojo de Bandejas y Utensilios: Recoger las bandejas, platos, cubiertos y vasos usados por los comensales en el área de comedor.
- Separar los residuos orgánicos e inorgánicos según las normas sanitarias.
- Transporte de utensilios al área de lavado.

**FUNCIONES DEL PERSONAL DE SERVICIO EN LINEA (MOZOS)**

- Atención en la Línea de Servicio: Servir los alimentos a los estudiantes universitarios en la línea de servicio, asegurando porciones adecuadas.
- Servido correcto de las cantidades establecidas en los términos de referencia.
- Mantener la zona de servicio limpia, ordenada y bien abastecida durante todo el tiempo de atención.
- Apoyo en la distribución: Reponer alimentos y utensilios en la línea de servicio conforme se vayan agotando.
- Atención a los estudiantes en forma eficiente.

**FUNCIONES DEL PERSONAL LAVADORES**

- Lavado y desinfectado de Utensilios y Vajillas.
- Manejo adecuado de la máquina lavavajilla y mantener en óptimas condiciones.
- Mantener del área de Lavado limpio y organizado, asegurando
- Clasificar los utensilios limpios y guardarlos en los lugares correspondientes para su uso posterior.
- Suministro y utilización de materiales de desinfección.

**16. PLAZO DEL SERVICIO:**

Se iniciará a partir del día siguiente de la firma del contrato hasta completar los 23 días.

**VALOR ESTIMADO:**

RACIONES	CANTIDAD/DIARIAS
DESAYUNOS	1,000
ALMUERZOS	3,000
CENAS	1,500

Por tratarse de una contratación de servicio le corresponde un valor estimado, el mismo que será obtenido producto de la indagación del mercado por la oficina competente.

**16. SISTEMA DE CONTRATACION:** Será a precios unitarios.



### **3.5 SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para dicho efecto, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Tribunal de arbitraje Universidad Nacional de Ingeniería.
- Tribunal de arbitraje de la Universidad Pontificia Católica del Perú.



## CAPÍTULO IV

### PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS CON EL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, SEMESTRE ACADÉMICO 2025-I.**, que celebra de una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION**, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° 20172299742, con domicilio legal en **AV. MERCEDES INDACOCHEA N° 600 – CIUDAD UNIVERSITARIA**, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

#### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la **PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC** para la contratación **DE CONCESIONARIO Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS CON EL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, SEMESTRE ACADÉMICO 2025-I.**, a **[INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO]**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto **LA CONTRATACION DE CONCESIONARIO Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIADOS CON EL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA UNJFSC, SEMESTRE ACADÉMICO 2025-I.**

#### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a **[CONSIGNAR MONEDA Y MONTO]**, que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo total del servicio, incluyendo, de ser aplicable, todos los impuestos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

#### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>**

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **SOLES**, en **PAGOS A CUENTA**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente de recibido el entregable, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del servidor competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

#### Importante para la entidad contratante

- En caso de que la ENTIDAD CONTRATANTE verifique en la Pladicop que el CONTRATISTA tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se debe incluir la siguiente cláusula:

#### CLÁUSULA [...]: COMPROMISO DE PAGO DE MULTA

Durante la ejecución del contrato la ENTIDAD CONTRATANTE retiene al CONTRATISTA de forma prorrateada desde el primer o único pago que se realice, según corresponda, hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas impagas impuestas en el marco de lo previsto en el artículo 89 de la Ley N° 32069, que no se encuentran en procedimiento coactivo.

- En el caso que, adicionalmente, el proveedor presente la DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM que autoriza descuento para el pago de deuda alimentaria, se debe indicar la siguiente cláusula:

#### CLÁUSULA : AUTORIZACIÓN DE DESCUENTO DE PENSIÓN ALIMENTARIA

EL CONTRATISTA autoriza que se le descuenta del pago de su contraprestación el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos ascendiente a [CONSIGNAR MONTO] seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE] en el trámite del expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL].

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

#### CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], el mismo que se computa desde EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

#### CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

#### CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

**Garantía de fiel cumplimiento del contrato:** Por la suma de [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADO: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

#### CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD CONTRATANTE puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo

dispuesto en el artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

#### **CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. La conformidad es otorgada por la **OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO** en el plazo máximo de **[CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO VEINTE (20) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar, el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable<sup>9</sup> correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS**

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UN (1) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo}}$$

Donde:

**F = 0.40**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo

<sup>9</sup> En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Las penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la aplicación de la penalidad por mora y otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede resolver el contrato por incumplimiento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO**

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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<sup>10</sup> 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 CONTRATISTA 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,

<sup>10</sup> Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

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<sup>11</sup>. 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<sup>12</sup>. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar<sup>13</sup>.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

##### **Importante para la entidad contratante**

*En caso de haberse pactado la conciliación como medio de solución de controversias, previo al inicio del arbitraje, debe incorporarse el siguiente texto:*

*“Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley General de Contrataciones Públicas, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje”*

*En caso las partes opten por la Junta de Prevención Y Resolución de Disputas (JPRD), como medio de solución de Controversias, previo al inicio del arbitraje, debe considerarse lo siguiente:*

*- Los adjudicadores que conforman la JPRD deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 329 del Reglamento y aquellos referidos a la experiencia específica establecida en las bases del procedimiento de selección, de ser el caso.*

*- Una vez establecido el centro de administración de la JPRD, las partes tramitan el contrato tripartito.*

*- El procedimiento ante la junta de prevención y resolución de disputas es un presupuesto de arbitralidad en aquellos contratos en los que se haya contemplado la inclusión de una cláusula de sometimiento a esta junta.*

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: CONVENIO ARBITRAL**

<sup>11</sup> Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>12</sup> Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

<sup>13</sup> Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>14</sup> De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.



Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUÍDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF]**

#### **Advertencia**

*La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.*

*Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.*

*El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por árbitro único.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

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

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

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 días calendario.

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladipoc:





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

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco 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]**.

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD CONTRATANTE"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Advertencia**

*La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento,*



## **ANEXOS**



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la localidad de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE	SÍ ( )	NO ( )	
Correo electrónico:			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las actuaciones que se den durante el procedimiento de selección no competitivo hasta el perfeccionamiento del contrato.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda**

#### Advertencia

**La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entiende válidamente efectuada cuando la entidad contratante reciba acuse de recepción.**



**Advertencia**

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO**

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [**CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO**], identificado con [**CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**] N° [**CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>15</sup>	SÍ ( )	NO ( )	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>16</sup>	SÍ ( )	NO ( )	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>	SÍ ( )	NO ( )	
Correo electrónico:			

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>16</sup> Ibídem.

<sup>17</sup> Ibídem.





**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del representante  
común del consorcio**

**Advertencia**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entiende válidamente efectuada cuando la entidad contratante reciba acuse de recepción.*

## ANEXO N° 2

### PACTO DE INTEGRIDAD<sup>18</sup>

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la localidad de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, **suscribo el presente Pacto de Integridad** bajo los siguientes términos y condiciones:

**PRIMERO:** Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes<sup>19</sup>; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM<sup>20</sup>.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento<sup>21</sup>.

<sup>18</sup> De conformidad con el literal b) del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

<sup>19</sup> Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N.° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP: Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

<sup>20</sup> Reglamento de la Ley N° 31564

**Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas**

El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. (...)

<sup>21</sup> Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el literal d) del artículo 274 de su Reglamento:

**Artículo 68. Resolución del contrato**

**SEGUNDO:** Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

1. Mantener una conducta proba e íntegra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

**[Solo para personas jurídicas]** Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, conducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

**TERCERO:** Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección<sup>22</sup>; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la finalización del proceso de contratación.

**CUARTO:** Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior, iniciativas de veeduría autorizadas por la entidad contratante u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los ( ) días del mes ( ) de 20( ), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General<sup>23</sup>.

\_\_\_\_\_  
Firma  
N° de DNI:

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

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

**Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco**

Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:

(...)

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

<sup>22</sup> **Artículo 92. Culminación de la fase de selección**, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

*La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.*

<sup>23</sup> **1.7 Principio de Presunción de Veracidad.** - *En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.*



## ANEXO N° 3<sup>24</sup>

### DECLARACIÓN JURADA

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante Legal de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**], declaro bajo juramento:

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección no competitivo.
- vi. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda**

#### **Advertencia**

*En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.*

<sup>24</sup> Artículo 69 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.



## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta en el PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>25</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>26</sup>

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>26</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>27</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**  
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1  
o de su representante legal  
tipo y N° de documento de identidad

.....  
**Consortiado 2**  
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2  
o de su representante legal  
tipo y N° de documento de identidad

.....  
**Consortiado 3**  
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

<sup>27</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



#### Advertencia

*El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del numeral 2 del citado numeral, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de bienes y obras, el pariente debe haber ejecutado los contratos dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor. Para el caso de servicios, los dos años de experiencia son consecutivos.*

### ANEXO N° 5<sup>28</sup>

## DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

Señores

DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC

Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, **declaro que tengo los siguientes parientes<sup>29</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>30</sup> de conformidad con el numeral 1 del párrafo 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, de acuerdo a lo siguiente:**

**[NOMBRE DEL PARIENTE 1]** con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

**[NOMBRE DEL PARIENTE 2]** con DNI [...] con cargo [...] en la entidad [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

**Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069<sup>31</sup>, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente para la presentación de**

<sup>28</sup> Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

<sup>29</sup> Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

<sup>30</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



ofertas, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según corresponda





## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

[CONSIGNAR UNO DE LOS SIGUIENTES CUADROS EN CASO DE MODALIDAD DE PAGO A PRECIOS UNITARIOS O SUMA ALZADA, RESPECTIVAMENTE:]

#### OFERTA A PRECIOS UNITARIOS:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
MONTO A PRECIOS UNITARIOS			

El precio de la oferta **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la contratación;

Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (p.e. IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O ELIMINAR ESTA LÍNEA]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda**

#### Advertencia

- En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

## ANEXO N° 7

### AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES NO MYPES

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

DEPENDENCIA ENCARGADA DE LA CONTRATACIONES

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 01-2025-  
DEC-UNJFSC

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **[PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según  
corresponda

#### Advertencia

*La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que:*

- El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).*

## ANEXO N° 7

### AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES MYPES

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 01-2025-  
DEC-UNJFSC**

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **[PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según corresponda**

#### **Advertencia**

*La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:*

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*



## ANEXO N° 8

### DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACIÓN DIRECTA N° 01-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, declara bajo juramento su compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda**

#### **Advertencia**

*El fideicomiso es aplicable en los contratos de bienes y servicios, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.*





## ANEXO N° 9

### AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE SOLICITUDES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 01-2025-  
DEC-UNJFSC**

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico **[INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO]**.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según corresponda



## ANEXO N° 10

### ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL<sup>32</sup>

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 01-2025-  
DEC-UNJFSC**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

**[RELLENAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según corresponda

<sup>32</sup> Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.



## ANEXO N° 11

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD (APLICABLE A CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS)

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 01-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / [CONSIGNAR O/C U O/S, DE SER EL CASO]/ COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>33</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>34</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>35</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>36</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>37</sup>
1										
2										
3										
4										
5										

<sup>33</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden [CONSIGNAR DE COMPRA O DE SERVICIO, DE SER EL CASO] o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>34</sup> **Únicamente**, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los (CONSIGNAR DIEZ AÑOS EN EL CASO DE BIENES U OCHO AÑOS EN EL CASO DE SERVICIOS) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>35</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>36</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de Servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>37</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / [CONSIGNAR O/C U O/S, DE SER EL CASO]/ COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>33</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>34</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>35</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>36</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>37</sup>
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según corresponda

#### Advertencia

*Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal considerando que ambas constituyen la misma persona jurídica conforme a lo previsto en el artículo 396 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Del mismo modo, en aplicación de lo previsto en la mencionada Ley, en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante puede acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante puede acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante puede emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe.*





**PAGINA  
EN  
BLANCO**



## ANEXO N° 12

### DECLARACIÓN JURADA

Señores

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro que la experiencia que acredito de la empresa **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA]** como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda**

#### **Advertencia**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones Públicas con sanción vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad a la dependencia encargada de las contrataciones o al órgano de la entidad contratante al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*



ANEXO N° 13

DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC

Presente.-

El que suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la Sede Registral de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que tengo los siguientes parientes<sup>38</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>39</sup> de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, de acuerdo a lo siguiente:

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA] de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA] de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER SUSCRITO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069<sup>40</sup>, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]  
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal, según corresponda

<sup>38</sup> Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

<sup>39</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>40</sup> Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



**ANEXO N° 14<sup>41</sup>**

**DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM**

**(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)**

Señores

**EVALUADORES**

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO- CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-DEC-UNJFSC**

Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o apoderado de **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral de **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]**, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM), considerando lo siguiente:

**[EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR SÓLO DE UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO]:**

- Que, se ha remitido el/la **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** con fecha de recepción **[CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN]** dirigido/a al **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]**, mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]**, la cual tiene carácter de declaración jurada, para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, sí me encuentro en el REDAM, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** ante el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE]**, para lo cual adjunto:

---

<sup>41</sup> De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



- a) La sentencia emitida por el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]** en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]**.
- b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: **[LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]**.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
apoderado, según corresponda**