

**BASES DE CONTRATACION DIRECTA PARA LA
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN
LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO
PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM**

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
RUC N° : 20147897406
Domicilio legal : AV. LA MOLINA S/N LA MOLINA
Teléfono: : 016147800 ANEXO 860
Correo electrónico: : PROCESOSELECCION@LAMOLINA.EDU.PE

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Oficio N° 0556-2024/DIGA el 29 de febrero de 2024

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio será prestado en la Sub Dirección de Servicios Alimenticios de la UNALM, sito en Av. La Molina S/N., La Molina, según los horarios especificados en los términos de referencia desde

el 18 de marzo de 2024 hasta el 20 de julio de 2024 haciendo un plazo de 86 días efectivos; correspondiente al ciclo académicos 2024-I. Dicho plazo constituye un requerimiento técnico mínimo que debe coincidir con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. INVITACION

La invitación se realizará a través del SEACE y/o correo electrónico.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley que aprueba Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225. Modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley 27806 – Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- Resolución Directoral N° 006-2020-EF/54.01, emitida por la Dirección General de Abastecimiento, que dispone el reinicio de plazos de procedimientos en materia de adquisiciones.
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, Decreto Supremo que aprueba la reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, Decreto Supremo que aprueba la Fase 2 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y modifica el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM.
- Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, Decreto Supremo que aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de emergencia sanitaria nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) 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, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.
- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

d.1) Presentar Copia del certificado vigente de buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM) y POES, o Certificado HACCP o copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)²**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio 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° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Adicionalmente se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios, esquema mixto de suma alzada y precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

- *El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado³.
- h) Estructura de costos⁴.
- i) Adjuntar Curriculum Vitae documentado del personal requerido para el servicio.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del 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 podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la*

³ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁴ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁵.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la oficina de la Unidad de Abastecimiento, sito en la Av. La Molina S/N, La Molina y/o a los correos mesadepartes@lamolina.edu.pe y dbaldeon@lamolina.edu.pe.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales y procede a la prestación del servicio, previo informe y la conformidad de la Administradora del Comedor y el Vº Bº del Jefe de la Oficina de Bienestar Universitario.

El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la UNALM, previa conformidad de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM.

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

- Recepción, previo informe y la conformidad de la Administradora del Comedor y el Vº Bº del Jefe de la Oficina de Bienestar Universitario.
- Informe del funcionario responsable de la Oficina de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Informe del Contratista de la prestación del servicio.
- Comprobante de pago.
- Copia de Boletas de pago o documento que acredite el pago de su remuneración de su personal destacado al Comedor.].

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Abastecimiento de la UNALM, sito en Av. La Molina S/N La Molina y/o a los correos mesadepartes@lamolina.edu.pe y adquisiciones@lamolina.edu.pe

⁵ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

TERMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM ADJUDICACIÓN DIRECTA

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Servicio de alimentación colectiva (de aquí en adelante se denominará concesionario) en las instalaciones del Comedor Universitario para estudiantes y comensales de la UNALM.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de contratación busca brindar el servicio de alimentación para estudiantes y comensales de la UNALM en las instalaciones del Comedor Universitario en condiciones de salubridad, asegurando la calidad nutricional e inocuidad de los alimentos, para el cuidado de su salud integral, lo que redundará en una mejor prestación de servicio educativo, el cual es uno de los objetivos principales de la UNALM.

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar una persona natural o jurídica dedicada a prestar servicios de alimentación colectiva para que brinde el servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) a los estudiantes de la UNALM, en las instalaciones del Comedor Universitario o preparación en planta del concesionario, conforme a las características, obligaciones y condiciones que se establece en el presente documento, **por el periodo de Ochenta y seis (86) días efectivos del 18 de marzo al 20 de julio del 2024.**

4. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METEOROLOGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMAS NORMAS

- Ley 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N°26842 – 1997. Ley General de Salud.
- DL N°1062-2008. Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo Nro. 1062 y Fe de Erratas de la Ley y su reglamento aprobado por Decreto Supremo Nro. 034-2008-AG.
- CODEX ALIMENTARIUS 2022 - PGH ALIMENTOS CXC 1-1969 Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020, 2022.
- DS N°007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DS N°004-2014. Modifican el DS N° 007-98-SA.
- DS N°038-2014. Modifican el DS N° 007-98-SA.
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA "NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- DS N°031-2010-SA Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- RM N°461-2007/MINSA Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- RM N°591-2008/MINSA Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- RM N°066-2015/MINSA Norma Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- RM N°449-2001-SA-DM. Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos.
- RM 683-2014/MINSA Guía técnica para la investigación y control de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- R.M. N°822-2018/MINSA Aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y servicios Afines.
- R.D. N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza y desinfección de manos y superficies.
- D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas.
- NS. N°173-MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación



Colectiva.

- D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento.
- CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS RECOMENTADADO – PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RCP1-1969, reV4 (2003)
- Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva (CENAN)

5. ALCANCES Y DESCRIPCION DEL SERVICIO

5.1 Cantidad de raciones

Se precisa que la cantidad de los cuadros siguientes es el total promedio que se atenderá para la ejecución del servicio. A continuación, se detalla la cantidad promedio de raciones a consumir, **cantidad estimada de raciones por 86 días efectivos aproximadamente.**

Estudiantes de la UNALM que asisten de lunes a viernes. La atención se realizará en los días hábiles durante el primer semestre académico 2024 (86 días hábiles)

ÍTEM	TIPO DE SERVICIO	ESTIMADO DE RACIONES DIARIO	CANTIDAD DE DIAS	ESTIMADO DE RACIONES TOTALES
1	DESAYUNO	1115	86	95,890
2	ALMUERZO	2250	86	193,500
3	CENA	769	86	66,134

El sistema de contratación es a precios unitarios, las cantidades son estimadas, por lo que la cantidad de raciones diarias podría variar de acuerdo con la coyuntura. Se ajustará en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario.

5.3. HORARIOS DE ATENCIÓN

A continuación, se detallan los horarios de atención, que deben ser puntuales:

TIPO DE SERVICIO	HORARIO
DESAYUNO	Desde las 07:00 horas hasta las 09:00 horas.
ALMUERZO	Desde las 12:00 horas hasta las 14:00 horas.
CENA	Desde las 17:00 horas hasta las 19:00 horas

5.4 DE LAS RACIONES Y ATENCIÓN DEL SERVICIO

- Las raciones son de 1115 desayunos, 2250 almuerzos y 769 cenas por día.
- Los días decretados feriados, elecciones, aniversarios y/o actividades de la universidad u otras que amerite la suspensión de la atención de la alimentación, la **Dirección de Bienestar Universitario** notificará al contratista la postergación del servicio de alimentos del comedor universitario.
- Con respecto a las raciones, tanto de desayuno, almuerzo y cena los alimentos serán servidos de acuerdo al horario estipulado por la **Dirección de Bienestar Universitario** al inicio de clases.
- El contratista está en la obligación de permitir la supervisión inopinada de entidades fiscalizadoras, para la verificar que se esté trabajando de acuerdo con el contrato correspondiente y los procedimientos establecidos en estos términos de referencia. De otro lado, deberá brindar la información requerida de acuerdo al contrato.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

6.1 CONDICIONES OBLIGATORIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO.

Para el cumplimiento del Servicio de salubridad, calidad e inocuidad de alimentos ofrecidas, el contratista deberá cumplir lo siguiente:

Suministrar la entrega de los desayunos, almuerzos y cenas solicitados en el comedor universitario de la UNALM, en los horarios establecidos por un periodo **aproximado de Ochenta y seis (86) días efectivos, para los meses del 18 de marzo al 20 de julio del 2024**, teniendo en consideración que las cantidades solicitadas por la Entidad contratante; los menús deben ser preparados con productos de primera calidad (Se verifica en la Recepción de MP e insumos cada uno debe venir con Certificado de Calidad que asegure su procedencia y calidad).

1. Balanceados en su valor nutritivo, sana, variada, balanceada e inocua y de acuerdo a los requerimientos nutricionales.
2. La programación del menú deberá ser evaluado por un profesional en nutrición, basados en el concepto de alimentación balanceada, que tienen que coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los estudiantes.
3. Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servicio de raciones.
4. Facilitar al personal de la UNALM, o terceros autorizados la vigilancia del cumplimiento de los manuales de **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.
5. Brindar servicio personalizado, eficiente y de calidad con una alimentación nutritiva, variada, balanceada, inocua y proporcionada, de acuerdo con los requerimientos establecidos por la UNALM.
6. El abastecimiento de los víveres se debe realizar **como mínimo 01 vez por semana**, frutas y verduras 02 veces por semana, matpel 01 vez al mes, a fin de asegurar y tener productos frescos y en cantidad suficiente para realizar una buena atención, no deberá presentarse casos de desabastecimiento. (Por la capacidad de los almacenes debería ser incluso hasta 02 veces. El concesionario lo realiza por necesidad de abastecimiento de víveres).
7. El contratista deberá asegurar la calidad de los productos enviados por sus proveedores y llevar un registro de estos en el cual **deberá indicar las fechas de ingresos y fecha de caducidad**.
8. El contratista es responsable de la elección, supervisión y control de los insumos suministrados por sus proveedores a los cuales deberá efectuar un seguimiento, así como a los productos adquiridos, de otro lado, deberá contar con pluralidad de proveedores para asegurar el suministro de insumos.
9. Los víveres se almacenarán en forma adecuada, en condiciones de sanidad, salubridad y con técnicas apropiadas a los procesos de almacenamiento, que recomiendan las normativas al respecto, **D.S. 007 – 98 Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias y RM N°066-2015/MINSA Norma Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano**.
10. Los alimentos deberán ser manipulados con utensilios de cocina; recomendados por las **normativas sanitarias vigentes en el país**, es decir, de acero inoxidable, acero recubierto con teflón (que no presente daño), cerámico, vidrio u otro material que no presente problemas para la salud, este material será desinfectado cada que sea utilizado por los comensales (con desinfectantes y/o métodos permitidos garantizando la inocuidad de los mismos). **Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA "NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva**.



11. La atención de alimentos a los comensales se atenderá su ración en recipientes de acero inoxidable u otro que el contratista sugiera (Material apto para Uso Alimentario), y cuando sea necesario se reemplazará a solicitud de la **Dirección de Bienestar Universitario** en caso muestre un deterioro o no preste las condiciones adecuadas que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.

12. El menú será elaborado por nutricionista del concesionario según lo menciona en el punto 23, el cual requiere un consumo aproximado de 2,500 Kcal/día para una dieta normal y máximo 2,000 Kcal/día para **una dieta hipolipídémica/ hipocolesterolemia/ hipocalórica**. Las kilocalorías son referenciales en promedio.

13. Para obtener una alimentación balanceada, durante la planificación de los menús, se debe tener en cuenta la distribución de la energía proveniente de proteínas (10 a 15%) hidratos de carbono (55 a 65%) y de grasas (20 a 25%), para cubrir el requerimiento energético, además de una buena combinación de alimentos que satisfagan las necesidades de otros nutrientes como minerales, vitaminas, fibra y agua.

14. La cantidad de carne rojas y blancas para el menú, (pollo, gallina, etc.) en los platos de sopa y segundo, será de 150 gramos en peso neto (aportan 274 Kcal/día), es decir sólo de la parte comestible (pulpa), y será de 200 gramos en peso bruto, es decir cuando la presa tenga hueso.

- En el caso del desayuno, se puede considerar para lomo de pollo 40 gramos, pejerrey 30 a 40 gramos (pulpa), res 40 gramos, huevo 60 gramos mínimo, queso 50 gramos x ración, carne molida (hamburguesa 50 gramos). Las presas deberán ser iguales en todos los platos y servidos en forma íntegra.

15. Los pescados a utilizar deberán ser de calidad extra, frescos, conservando inalterables sus características organolépticas, el peso de la porción de pescado debe ser de 200 gr. sin considerar huesos.

16. Los platos que lleven arroz contendrán como mínimo, 120 gramos (391 Kcal/día) del cereal cocido cuando se trate de los platos de fondo del almuerzo y la cena. Cuando se sirva en el desayuno, será de 80 gramos (261 Kcal/día). El arroz para utilizar deberá ser de calidad superior.

17. Los platos que lleven papa, yuca, camote y/o cualquier otro tubérculo deberán contener 100 gr. (aportan 326 K cal. /día) del producto cuando se utilicen como guarnición; 120-130 gramos cuando formen parte del plato y 150 gramos cuando no se acompañe al plato con cereal (como el arroz).

18. Los menús preparados a base de Frijoles, Lentejas, Arvejas Pallares u otros, contendrán 150 gramos (aportan 489 Kcal/día) de la menestra (peso en crudo).

19. Para el desayuno se utilizará leche de tarro evaporada (normal, descremada y deslactosada) Yogurt (normal y descremado) para cada cuatro (04) personas o una mesa, teniendo en cuenta que 250 gramos de estos productos aportan 135 Kcal/día. Para la preparación de té o infusiones, se dispondrá de una variedad suficiente (mínimo 05: anís, manzanilla, te, cocoa, cacao instantáneo u otro) a elección del comensal.

20. Los refrescos serán preparados a base de **insumos NATURALES, no polvos químicos**, se preferirá los refrescos hechos a base de maíz morado, limón, naranja, cebada, cocona, manzana, piña, carambola, sachá tomate o pepino, etc. infusiones: hierba buena, Muña, hierba Luisa, cedroncillo, toronjil. La preparación de estos refrescos deberá realizarse en recipientes destinados sólo para este exclusivo fin. Se considera frutas 40 gramos por ración.

21. En cuanto a la fruta que se sirva como postre, se deberá considerar fruta variada en relación estrecha con el menú del día. Por ración programada 170 gramos mínimo. Sandía y mango por la cáscara, 200 gramos

22. Los alimentos para servir deberán ser preparados en el día, **por ningún motivo se quedará hasta el día siguiente para la atención a los estudiantes.**

23. Para atender el servicio de alimentación, **el contratista proveerá menaje nuevo al inicio del contrato, cuyo estado de conservación debe ser adecuado o en todo caso reemplazado**

cuando el uso lo requiera. Se considera menaje a las vajillas, vasos, tazas, etc, para el servicio de mesa y a los envases para la entrega y transporte de comida ya procesada. También a los utensilios y herramientas de cocina que se utilizan en el ámbito culinario para la preparación de los platos. Se debe especificar que todo material de menaje sea de material apto para contacto con alimentos y se encuentre en buen estado de conservación e higiene. No utilizar madera. Asimismo, se cuenta con inventario de todos los equipos de la UNALM y se verificará in situ el estado de conservación de cada uno para el momento de entrega al concesionario, de la misma manera será al finalizar el contrato.

24. El Contratista utilizará como base el menú elaborado por él/la nutricionista del concesionario que se entregará al inicio del servicio y programará el menú para cada mes (programación cíclica de 50 menús programados con su respectiva dosificación de alimentos. Basado en la tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva - CENAN), el que será revisado por la nutricionista de la UNALM y directora de la Dirección de Bienestar Universitario en coordinación con el administrador del concesionario.

25. El menú aprobado por la Dirección de Bienestar Universitario en coordinación con el administrador del concesionario será publicado en el comedor, para conocimiento de los estudiantes, mensualmente.

26. El postor adjudicado deberá presentar un plan de manejo de los alimentos, productos, insumos y otros que contenga sistemas de control para el clima y condiciones del comedor, tomando en consideración los siguientes criterios:

26.1 Control en la recepción y almacenamiento de alimentos:

- a) Condiciones de Transporte: Higiene, Protección, Conservación de Cadena de Frío.
- b) Buenas Prácticas de Almacenamiento: Zonificación, Estiba, Identificación, Rotación, Control de Temperatura.
- c) Control de Calidad: Control de Temperatura, Características organolépticas, Empaque y Rotulado.

26.2 Control de Procesos:

Controlar los procesos a razón de asegurar la **calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos** preparados:

- a) **Etapas Previas:** Lavado, desinfección y descongelamiento.
- b) **Preparación:** Control de tiempos y temperaturas.
- c) **Servido:** Conservación en Caliente. Conservación en Frío.
- d) **Contaminación Cruzada:** Flujo de trabajo, Prácticas de Higiene, Condiciones de Higiene.

Conforme al D.S. N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y sus modificatorias y la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA "NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.

6.2 CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.

1. Los alimentos deberán gozar de óptimas características organolépticas (color, olor, sabor, textura, forma, consistencia). Los alimentos para usarse para la preparación y a servirse serán del día y de la calidad garantizada por el concesionario.

2. Los envases de los productos lácteos y demás conservas enlatadas deben estar en perfectas condiciones.

3. Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal, que cuenten con registro sanitario, marcas conocidas (que existen varios años en el mercado), que se utilizará una sola vez.

4. Solo se podrán emplear o distribuir alimentos aptos para el consumo humano de acuerdo con las características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas exigidas por la autoridad sanitaria competente contenidas en las fichas técnicas del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación para comedor universitario.

5. Los alimentos industrializados a emplearse en la preparación de raciones deberán contar **obligatoriamente con registro sanitario, identificación del código de lote, fecha de vencimiento, fichas técnicas, certificado de calidad** y lo exigido por la autoridad sanitaria con la finalidad de verificar su procedencia.

6. En caso de productos de procesamiento primario es de responsabilidad del concesionario la adquisición de alimentos aptos para el consumo humano, garantizando las condiciones de traslado y almacenamiento.

7. Los refrescos, jugos y postres se prepararán con frutas frescas de la estación y con agua purificada o hervida.

8. Las verduras y hortalizas deben estar frescas y en buen estado. En Recepción de verduras y hortalizas se revisan las características organolépticas

9. Los alimentos tendrán las siguientes características;

- **Carne de res:** Los cortes a utilizar para la preparación de alimentos deben corresponder a cortes tales como, lomo, asado, cuadril, pejerrey, tapa, bistec, osobuco, costillar y guiso o de acuerdo a la preparación.

- **Carne de cordero:** Los cortes a utilizar serán pierna, lomo, costillar, medallones y otros que se puedan considerar para consumo humano.

- **Carne de cerdo:** Los cortes a utilizar serán: pierna, lomo, paletilla, panceta, aguja, costillar otras partes necesarias para la preparación de los menús programados. Esta debe ser fresca y de primera, en los pesos (150 gr.) no se considerará huesos, grasas, etc. La carne fresca para utilizar debe tener consistencia y no dejar huella al hacer presión con el dedo; asimismo tener color característico según sea el tipo de carne y no presentar indicios de fermentación o putrefacción.

- **Pollo:** pollo fresco/ carne de categoría mejorado, eviscerado blanco limpio sin menudencia y tener un peso mínimo de 2.4 a 3.0 Kg. **refrigerado de 1°C a 4°C.** Categoría pollo trozado: pechuga fresca seleccionada limpia, pierna con encuentro seleccionado, Muslitos frescos, piernitas frescas. categoría pollo procesado: Carne de pechuga sin hueso sin piel, carne de pierna sin hueso sin piel, medallones de pechuga sin piel. Los pesos por plato deben ser de 150 g. sin considerar huesos ni grasas.

- **Pescado y Mariscos:** Los pescados a utilizar deberán ser de calidad extra, frescos, conservando inalterables sus **características organolépticas.** El **pescado fresco debe mostrar las siguientes características:** Carne dura a la presión de los dedos, Agallas de color rojo vivo, ojos brillantes y saltones, escamas bien adheridas Olor fresco (olor marino). Los pescados serán variados Corvina, Cojinova, Lenguado, Mero, Chita, Cabrilla, Truchas blancas y tipo salmón, Jurel, Perico sean estos de mar o río. Los pescados deberán ser transportados manteniendo la cadena de frío durante el transporte, en envases con aislante térmico y con hielo seco para su óptima conservación; caso contrario, no serán aceptados para su preparación. Los mariscos deben ser seleccionados y de primera calidad. Deben encontrarse en perfecto estado de conservación.

- **Embutidos y lácteos:** De calidad superior y de marca registrada, embolsados y sellados herméticamente contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en su envoltura. Leche evaporada envasada, fresca pasteurizada, deslactosada, queso fresco debe ser pasteurizada, quesos tipo Edam, Gouda, Andino y Paria. Los envases utilizados podrán ser lata, tall, tetra pack y/o empaque al vacío. Los embutidos serán procedentes de empresas autorizadas y con el correspondiente **Registro Sanitario (DIGESA).** Los embutidos no podrán tener la superficie húmeda, ni exudación de líquidos, serán de consistencia dura al tacto y no presentar indicios de fermentación o putrefacción.

Es importante indicar que todos los cárnicos utilizados sean de proveedores con certificado de calidad firmado por médico veterinario que sustente la procedencia de la carne. Proveedores autorizados.



- **Verduras, Hortalizas, legumbres y tubérculos:** Productos de calidad superior: SELECCIONADOS, las de mejores tamaños.
- **Los productos a granel,** como, harinas deben ser embolsadas y adquiridas en centros autorizados por DIGESA, se aceptarán productos a granel como chuño negro, chuño blanco y menestras el mismo que se debe conservar en recipientes adecuados como tapers.
- **Las hortalizas, raíces, tubérculos y bulbos** deben estar libre de magulladuras, putrefacción hídrica o bacteriana o que haya alcanzado su madurez fisiológica. Para el caso de las verduras de hojas, estas no deben haber emitido inflorescencia, se deben mostrar vivas y con buen color.
- **Frutas:** Productos de calidad superior: SELECCIONADOS, ósea las de mejores tamaños de acuerdo a la fruta. Las frutas deben estar libres de magulladuras, putrefacción hídrica o bacteriana o que haya alcanzado su madurez fisiológica. La fruta ofrecida debe ser variada (naranjas, chirimoya, tunas, kiwi, plátano, manzanas, mango, granadilla, pera, uvas con pepa y sin pepa, mandarina, pifias, duraznos, higos, fresas, sandía y otros, teniendo especial cuidado de ofrecer variedad de amplia aceptación, calidad y clasificadas. Los tamaños se deben comparar con las mejores que se ofrecen en el mercado.
- **Huevos:** Los huevos de gallina deben ser frescos, con cáscara brillante, aspecto de cera y deben presentarse íntegros, **vencimiento fechado en cada huevo o en el paquete;** se rechazarán los huevos quebrados, rajados y rotos, con pluma y excremento en sus cáscaras, deben ser huevos pardos. Deben ser de calidad superior: SELECCIONADOS.
- **Productos enlatados:** Sin abolladuras, ni presentar signos de oxidación. **Deben contar con Registro Sanitario (DIGESA). Fecha de vencimiento impreso en el envase. No se utilizarán productos alimenticios enlatados que carezcan de Registro Sanitario o se encuentren en trámite; en todo momento el PROVEEDOR ofrecerá marcas líderes en el mercado,** y dentro de su plazo de consumo, los productos alimenticios envasados deberán conservar adherida su etiqueta o membrete a fin de poder identificar su contenido, el mismo que deberá corresponder al indicado.
- **Condimentos:** Si el condimento ha sido procesado debe tener Registro Sanitario (DIGESA) y fecha de vencimiento impreso en el envase. Si el condimento no ha sido procesado: deberá ingresar entero y sin pelar para procesarlo, moler y/o licuar en el comedor., se recomienda usar solo condimentos naturales (pimienta blanca, negra, ajo, palillo, ají colorado, ají amarillo, yerbas aromáticas (orégano, huacatay, cilantro, perejil, tomillo etc.).
- **Pan:** De olor característico, corteza, color caramelo, consistencia quebradiza, miga blanda y esponjosa, no contener cuerpos extraños (hilos astillas, etc.).
- **Aliños para las ensaladas:** Deberá proporcionar, pimienta blanca, negra, aceite de oliva extra virgen, mostaza, vinagreta, vinagre de manzana, limón, mayonesa, ketchup etc. con sus respectivos dispensadores.
- **Otros:** El producto o alimento que no reúna las condiciones sanitarias será decomisado y destruido de acuerdo a las normas sanitarias vigentes D.S. N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y sus modificatorias. Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA "NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- **Las grasas y aceites deberán ser de origen 100% vegetales, preservados en envases originales de fábrica.** Todos los alimentos deberán proceder de fuentes de abastecimiento formal, y de marcas reconocidas los que serán demostrados con los respectivos comprobantes de pago o certificado de calidad del producto cada vez que se solicite su verificación, deben mostrar el Registro Sanitario Vigente, y datos de identificación del producto y fabricante.
- **Viveres secos:** Envasados y sellados herméticamente **Deben contar con Registro Sanitario (DIGESA) Fecha de vencimiento impreso en el envase.** Los viveres e insumos deben ingresar a los almacenes el mínimo 01 vez por semana, este será supervisado por el

DIRECCIÓN

administrador del concesionario. Los víveres deben ingresar a los almacenes de alimentos, de preferencia en horario de trabajo salvo casos excepcionales.

6.3 EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA

6.3.1 Equipos e infraestructura:

Se proporcionará la infraestructura con el que cuenta el **COMEDOR UNIVERSITARIO UNALM** para su uso, asimismo el mantenimiento correrá a cargo del **Contratista para las condiciones adecuadas de funcionamiento; tanto equipos como infraestructura, la reparación y/o reposición de los equipos estará a cargo del Contratista,** debiendo entregar en las mismas condiciones operativas al final del Contrato.

El contratista asume el costo del mantenimiento con el fin de devolver los equipos al término del contrato en las mismas condiciones que fueron entregados, salvo el desgaste esperado por el uso correcto. Se realizará el inventario para entregarlos según condiciones de operatividad.

a) Equipos con los que cuenta la UNALM, se entregarán con un inventario.

1. 01 Mesa caliente (con 06 pozas).
2. 01 Amasadora sobadora.
3. 03 Pozas de lavado y desinfección de productos.
4. 04 Ollas Renaware de acero inoxidable de 27 Lt. c/u con sus tapas.
5. 04 cacerolas Renaware de acero quirúrgico c/u con sus tapas.
6. 12 Bandejas para la preparación del pan.

b) Equipos menores UNALM.

- a) 01 fuente de acero inoxidable para cubiertos
- b) 02 fuentes de acero inoxidable para hornear asados, pollo, pavo etc.

El contratista proveerá dispensadores de leche, café, chocolate, agua. El contratista podrá utilizar el menaje disponible actualmente en el comedor de la UNALM, si se requiriese menaje o utensilios adicionales, el contratista deberá proveerlos. El contratista en caso requiera utilizar una cocina a gas, deberá considerar en su equipamiento, de acuerdo a su necesidad. Todo equipo o utensilio será ingresado con el comprobante de pago correspondiente y se mantendrá con inventario para su retiro a la finalización del vínculo contractual.

El contratista deberá considerar en su estructura de costos el mantenimiento preventivo de todos los equipos, por lo menos, una vez al año (obligatorio). El Contratista deberá tener un plan de contingencia para poder cubrir la falta de algún equipo mientras dure su mantenimiento. Todos los equipos estarán a cargo del concesionario y bajo responsabilidad de mantenerlo en buen estado.

El gerente general, representante legal o propietario de la empresa adjudicada (contratista) deberá visitar EL COMEDOR UNIVERSITARIO UNALM para tener una reunión con la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO y hacerle seguimiento a la prestación del servicio, este puede ser también virtual por Zoom u otro medio de comunicación, previamente coordinada una vez al mes.

6.3.2 Equipamiento Estratégico

El contratista podrá ingresar a la universidad equipos adicionales que requiera para brindar el servicio debiendo registrarlos e informar según procedimientos establecidos por la universidad, deberá acreditar con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento.

Para el caso de los equipos; termómetros, balanzas, etc. **El contratista tendrá que realizar las calibraciones y el mantenimiento preventivo la primera semana de iniciado el servicio y luego a los seis meses, acreditar con certificados por cada equipo, emitidos por una empresa de calibraciones acreditadas según normativa vigente, que se dedique a realizar estos servicios.**

6.3.3 Otro equipamiento

- En la universidad se cuenta con una serie de equipos y/o materiales de cocina como ollas, depósitos dispensadores de refrescos y bebidas calientes, cacerolas, sartenes, cucharones, cuchillos para cada área, tazones de diversos tamaños para mezclas o lavado de productos, tablas de picar, etc. El contratista podrá utilizarlos siempre y cuando lo requiera y se cumpla como lo especifica el **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**; el contratista deberá contar con estos para brindar el servicio, todos de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos, deben ser capaces de resistir repetidas operación de limpieza y desinfección, **queda prohibida la utilización de utensilios de madera.**
- Es responsabilidad del contratista contar con depósitos rotulados como contenedores con tapa para almacenar menestras, cereales, harinas, condimentos, frutos secos, en las cantidades y tamaños necesarios para garantizar el adecuado almacenamiento basado en la buena conservación e inocuidad según lo estipulado en los **Manuales de Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).**
- Es responsabilidad del contratista contar o adquirir con contenedores para los residuos sólidos, además implementar con dispensadores de jabón, alcohol líquido, papel toalla, papel higiénico, para todos los lavatorios incluyendo los servicios higiénicos, tanto de los trabajadores y de los comensales.
- Es responsabilidad del contratista contar con casilleros color claro, uno para el vestidor de mujeres y otro para el vestidor de varones, 02 cestas con tapa de plástico en color claro para la ropa sucia, además implementar con anaqueles en el área del almacén de productos químicos y de limpieza.
- El contratista deberá contar al inicio del servicio con 03 botiquines de primeros auxilios para el personal y para los comensales. Es importante indicar que el concesionario debe contar con un supervisor de seguridad y salud en el trabajo.
- El contratista deberá contar al inicio del servicio con 02 extintores de acetato de potasio clase K de 12kg para cocina y almacén, así como 02 extintores de polvo químico seco de 12kg para el comedor principal y almacén.
- Es responsabilidad del contratista entregar servilletas desechables a los estudiantes en el servicio de alimentos.

6.4 REGLAS BÁSICAS DE SALUD

6.4.1 Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Se implementará en los diferentes ambientes (cocina, comedor, almacén, zonas externas aledañas al comedor, etc.), de acuerdo con la infraestructura del comedor, asimismo se exige la supervisión de un Garantizar el estricto cumplimiento de los procedimientos establecidos en los **Manuales de gestión de calidad e inocuidad del comedor universitario: Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**; la implementación será realizada por el Supervisor de control de calidad, siendo esta personal estable, colegiado y habilitado de las carreras de industrias alimentarias, ingeniería industrial o ingeniería agroindustrial, con experiencia en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria, **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)**, el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, manipulación e higiene de alimentos. por parte del proveedor a fin de garantizar la implementación y el mantenimiento de la implementación de **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**; durante toda la jornada laboral.

6.4.2 Higiene de manos

El contratista deberá contar con dispensadores de jabón líquido, alcohol 70° líquido, papel toalla, papelera a pedal o vaivén, en los ambientes de la cocina y lavaderos, asimismo deberá contar con dispensador de papel toalla y alcohol 70° líquido en la línea de servicio.

Todo el personal de cocina debe desinfectarse las manos y antebrazos frecuentemente con jabón y alcohol cuantas veces sea necesario en las siguientes situaciones:

Inmediatamente antes de empezar a cocinar:

- Después de ir al baño.
- Después de tocar la comida no procesada / tocar las verduras y frutas.



- Después de desechar algún resto de basureros.
- Después de terminar de limpiar.
- Después de tocar objetos con polvo ejemplo: víveres enlatados guardados en el almacén, y material de empaque ejemplo: bolsa de arroz, fideos, galletas, artículos de limpieza

6.4.3 Higiene del cuerpo

- El personal de cocina y los administrativos mantendrán la higiene general de su cuerpo, deben estar limpios, con el cabello corto y bien afeitados.
- El personal de cocina estará provisto de un mínimo de dos mudas de uniformes nuevos.
- El personal de cocina está obligado a usar mandil, protector bucal y gorro al preparar y servir los alimentos.
- La preparación del menú se rige a las indicaciones de higiene y salubridad, como: el uso de guantes, mascarilla protectora por el personal, durante el tiempo de manipulación de los insumos.

6.4.4 Cuidado de la salud

- Ninguna persona que padezca o sea portadora de una enfermedad susceptible de transmisión por los alimentos, que sufra de heridas, infecciones de la piel no podrá trabajar bajo ningún concepto en cualquier fase del servicio.
- El personal en su totalidad pasará un examen de salud ocupacional obligatorio antes de ingresar a trabajar presentando la documentación correspondiente a la entidad.
- El personal que ingresa al servicio debe acreditar carnet de sanidad vigente el cual estará determinado por el examen médico dando fe el buen estado de salud y deben estar disponibles en cualquier momento, para la revisión sanitaria correspondiente.
- El contratista deberá efectuar el examen médico de sus manipuladores por lo menos una vez al año.
- El servicio de alimentación deberá contar con un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
- En caso de que un empleado del contratista represente un riesgo para los alimentos, será evaluado por el médico o el personal de salud respectivo o debe ser separado de la preparación de alimentos hasta que se determine que puede reingresar.

6.4.5 Cuidado de los alimentos

- Las carnes, granos secos, verduras y frutas serán almacenados separadamente, en depósitos adecuados.
- Se debe diferenciar las tablas de picar carnes, de los utilizados para los vegetales y las verduras, frutas, lácteos, etc. Esta tabla debe ser de policarbonato y de colores normadas en el **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)** y deben ser limpiadas y desinfectadas inmediatamente después de ser utilizadas.
- Los preparados que son de fácil alteración por el calor deberán estar dotados de las instalaciones adecuadas de refrigeración.
- Todos los implementos de limpieza deberán mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios, aun cuando se encuentren en sus envases originales.
- La preparación de refrescos o jugos debe realizarse únicamente con agua purificada o hervida, la **Dirección de Bienestar Universitario** podrá solicitar pruebas en cualquier momento de la calidad de agua que se use para ese fin, también por parte de la inspección de terceros.
- Los productos destinados a la preparación de comidas de consumo inmediato deberán depositarse en un lugar adecuado. Las hortalizas, verduras y frutas deberán depositarse en jabas plásticas, las carnes de todo tipo y los mariscos en heladeras o cámaras frigoríficas de tránsito.
- Los desperdicios y residuos deben depositarse en bolsas plásticas negras en recipientes con tapa (tipo sansón) y su contenido debe eliminarse diariamente en dos turnos mañana y tarde.
- El acopio será llevado al punto señalado por la **Dirección de Bienestar Universitario** para su eliminación. De ser cambiado será avisado con anticipación al Contratista.
- A su vez, se precisa que las formas de almacenamiento de los alimentos en mención se harán con sujeción al **D.S. N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y sus modificatorias"** y **RM N°066-2015/MINSA Norma Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.**

6.4.6 Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)

Los alimentos que no requieran refrigeración deben almacenarse en ambientes limpios aislados de la humedad y que no se exponga a la intemperie. Debe de tomarse en cuenta lo siguiente:

- El almacén estará bien iluminado y ventilado. Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (temperatura no mayor de 21 °C y humedad relativa no mayor de 60%, se controla mediante un TERMOHIGROMETRO).
- Ordenar los productos de manera que permita una buena ventilación. Los sacos, cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permitan la circulación del aire.
- Para el consumo de los alimentos almacenados se debe seguir estrictamente el sistema FEFO (primero en expirar, primero en salir) y FIFO (primero en ingresar, primero en salir) según sea el caso.
- Los alimentos congelados deben ser descongelados en refrigeración o si están en bolsas herméticamente cerradas, pueden ser descongelados bajo un chorro de agua fría.
- No exponer los alimentos al medio ambiente por largos periodos de tiempo, porque puede ocasionar que los microorganismos del medio ambiente contaminen los alimentos.
- El acopio o estiba en el almacén debe ser en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0.20m. del piso 0.60m. del techo, 0.50m. entre hileras y 0.50 m. de la pared.
- Los productos deben almacenarse en envases tapados y etiquetados que permitan la identificación del producto con la fecha de ingreso y la fecha de vencimiento.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto que no esté relacionado y en uso con los alimentos tales: ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso entre otros.

6.4.7 Control Ambiental

- El contratista deberá efectuar la fumigación del local mensualmente, para ello subcontrata los servicios de una empresa autorizada de CONTROL DE PLAGAS, para lo cual deberá coordinar previamente con la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO.
- El contratista se encargará de la limpieza diaria de la cocina y del comedor, asimismo, deberá hacer la limpieza general profunda semanal.
- El comedor y cocina serán limpiados y desinfectados después de cada servicio. Todos los equipos de la cocina deberán ser limpiados y desinfectados después de cada comida y una vez por semana deben ser desmantelados y limpiados y desinfectados de acuerdo a las instrucciones de cada equipo.
- Las mesas del comedor deben ser limpiadas y desinfectadas después de cada servicio.
- Los materiales y equipos para el lavado de utensilios y demás operaciones antes descritas incluirán escobas, trapeadores, detergente industrial y desinfectante; así como productos químicos, desinfectantes, removedores de suciedad, etc. Estos materiales y utensilios serán proporcionados por El contratista.

6.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS:

El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos de acuerdo a la labor intelectual de los estudiantes no será menor de 2,500 calorías por día, que será distribuida de la siguiente forma:

Desayuno: (500) - 550 Calorías
Almuerzo:(1000) - 1,050 Calorías
Cena:(1000) - 1,050 Calorías

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

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

6.6 ESTRUCTURA Y FRECUENCIA DE LOS MENÚS:

La estructura de cada menú se ceñirá a las especificaciones con su respectivo gramaje por ración proporcionados por la UNALM en las bases y para aquellos productos que no se hayan



considerado se tomará como referencia la **TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA (CENAN)**.

6.6.1 PROGRAMACION SEMANAL DEL DESAYUNO (un ejemplo):

LUNES	<p>Avena con maracuyá = 1 sopera de 300 ml. (avena 16g. + maracuyá 30g. + azúcar 14g.)</p> <p>Jugo surtido = 250 ml. (frutas: papaya 80g, piña 80g y plátano 20g; + azúcar 10g.)</p> <p>Pan con huevo frito/huevo duro (intercalado) = Pan de 28g. + 1 huevo peso mínimo de 60g. (Pesado en crudo.)</p> <p>Pan con mantequilla = Pan de 28g. + 10g. de mantequilla de origen animal.</p>
MARTES	<p>Quinua con manzana = 1 sopera de 300 ml. (20g. de quinua cruda + avena 6g + 30g. de manzana + azúcar 14g.)</p> <p>Jugo piña = 250 ml. (piña 200g. + azúcar 10g.)</p> <p>Pan con Atún = Pan 28g. + 26g. de atún mínimo por ración + 10g. cebolla</p> <p>Pan con mermelada = Pan 28g. + 10g. de mermelada.</p>
MIÉRCOLES	<p>Avena con durazno = 1 sopera de 300 ml. (avena 16g. + durazno 35g. + azúcar 14g.)</p> <p>Jugo surtido c/betarraga = 250 ml. (frutas: papaya 80g, piña 80g y plátano 20g; + beterraga 2g. + azúcar 10g.)</p> <p>Pan con tortilla de verduras = pan 28g. + tortilla (20g. de huevo fresco como peso mínimo por ración en la preparación de la tortilla y verduras varias sin licuar 20g; por ración + avena 4g + harina 5g)</p> <p>Pan con manjar blanco = Pan de 28g. + 10g. de manjar blanco.</p>
JUEVES	<p>Quinua con piña = 1 sopera de 300 ml. (20g. de quinua cruda + avena 6g + 35g. de piña + azúcar 14g.)</p> <p>Jugo de papaya = 250 ml. (160g de papaya por ración)</p> <p>Pan con pollo deshilachado/lomo (intercalado) = Pan 28g. + pollo deshilachado (pollo 45g + apio 10g + 5g mayonesa) / lomo de pollo (pollo 45g. + cebolla 22g + tomate 15g. + perejil 3g + ají amarillo 0.10g)</p> <p>Pan con mermelada = Pan 28g. + 10g. de mermelada.</p>
VIERNES	<p>Avena con maca y manzana = 1 sopera de 300 ml. (12g. de maca + 10g avena + 14g azúcar + 30g. manzana).</p> <p>Jugo surtido = 250 ml. (frutas: papaya 80g, piña 80g y plátano 20g; + beterraga 2g. + azúcar 10g.)</p> <p>Pan con queso fresco pasteurizado = Pan 28g. + 30g. de queso fresco como peso mínimo por ración.</p> <p>Pan con manjar blanco = Pan de 28g. + 10g. de manjar blanco.</p>

Adicionalmente se puede incluir Maca, kañihua. 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 o, a partir de frutas conservadas por medios físicos, sanas, lavadas y sanitizadas, aplicando los Principios de Buenas Prácticas de Manufactura. El jugo debe de tener las características sensoriales propias de la fruta o frutas de las que procede y estar exento de olores o sabores extraños u objetables.

Se supervisará el contenido mínimo de sólidos solubles (°Brix) presentes en el jugo el cual debe corresponder al mínimo de aporte de pulpa. Los grados brix de la bebida serán proporcionales al aporte de fruta, con exclusión de la azúcar añadida según el CODEX STAN 247-2005.

El producto debe estar exento de bacterias patógenas, toxinas y de cualquier otro microorganismo causante de la descomposición del producto, que represente un riesgo para la salud.

Los principios de buenas prácticas de manufactura deben propender a reducir al mínimo la presencia de fragmentos de cáscara, de semillas, de partículas gruesas o duras propias de la fruta. El endulzante a utilizar debe ser azúcar proveniente de la caña de azúcar y en cantidad suficiente, no se aceptará el uso de edulcorante.

6.6.2 PROGRAMACION Y FRECUENCIA DEL ALMUERZO:

La sopa se preparará tres veces por semana, en su preparación se utilizará:

- 35 g. por ración, como peso mínimo de sancochado de res.
- 35 g. por ración de menudencia de pollo limpio (cuello, patitas, espinazo, molleja, corazón), Si se utiliza el pollo entero son 35g por ración como peso mínimo.



La sopa debe prepararse con carne o pollo, cereales, verduras, tubérculos y contener condimentos naturales, o con el miso. No se hará uso de: glutamato monosódico, cubitos de caldo y sobres de caldo.

La ración de sopa debe tener un volumen mínimo de 350 ml. Las sopas deben ser consistentes, con una densidad adecuada de acuerdo a la preparación, no se aceptarán caldos o caldillos, se recomienda usar quinua, trigo, morón, avena, ollucos, lentejas, frijoles, pallares y otros que tengan las características parecidas que sean de igual o mayor valor calórico.

La **entrada** debe prepararse 01 vez cada 15 días. Las preparaciones a utilizarse entre otras con similar aporte calórico como las siguientes: huevo en salsa golf, papa a la huancaína, Ocopa, causa rellena de verduras.

El peso mínimo de la papa debe ser de 130 gramos. No se permitirá el uso de requesón como insumo para las cremas.

La **ensalada cruda o cocida**, se debe preparar 02 veces por semana, preparado con diversos vegetales, legumbres, etc. Los pesos de las ensaladas crudas son de 120g y verduras cocidas son 180g. por ración todo pesado en crudo. Las ensaladas de preferencia se deben aliñar con limones o vinagretas.

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)	(120g filete de pescado o pota 200 g)
CEREAL + TUBÉRCULO + P.O.A.		
(100g)	(130g)	(115g presa s/hueso) / (180g. pollo c/hueso)
CEREAL + P.O.A.		
(130g)	(115g presa s/hueso) /(180g. pollo)	
P.O.A: Producto de Origen Animal, gramaaje establecido previamente		

Estas combinaciones serán completadas con los ingredientes que correspondan a las preparaciones de acuerdo a sus respectivos ingredientes como verduras, especias, y otros.

En el caso de arroz con pollo y todas las menestras irán acompañados con zarza criolla. Para el caso del arroz con pollo se debe considerar 10g de espinaca y 15g de culantro, 20g de arveja fresca, 20g de zanahoria y 12gr de choclo desgranado, completadas con los ingredientes que correspondan a la preparación.

Para el ají de gallina o pollo, la proteína debe ir en presa acompañado de los otros ingredientes que correspondan a la preparación.

En preparaciones con menestras, hígado, corazón, acompañarlos con fruta cítrica de estación o bebida cítrica.

En el caso que el tipo de preparación incluya frituras, el aceite que se utilizará será aceite de un solo uso. Para verificar la calidad del aceite durante su preparación se realizará la medición de los compuestos polares que estén presentes en el aceite.

Pan: 1 pan francés de 28 g. diario, el cual debe estar libre de bromato de potasio.

Refresco: Refresco de frutas, tres veces por semana; (maracuyá, manzana sin pepas, carambola, cocona, membrillo, etc.); emoliente (15g de cebada, 4g de linaza por ración, limón 5g y azúcar 15g) y chicha morada (35g de maíz morado seco por ración + manzana 8g + membrillo 8g + limón 5g + azúcar 15g) alternados una vez por semana, infusión 1 vez por semana.

Estas preparaciones serán preparadas con agua potable y hervida o agua filtrada. Solo se aceptará como endulzante al azúcar proveniente de la caña de azúcar nacional, no se aceptará azúcar rubia importada ya que esa azúcar tiene fructosa en altas cantidades. Está prohibido el uso de edulcorantes artificiales. Se verificará la presencia en el refresco del contenido del azúcar usando un refractómetro.

El peso de las frutas para el refresco será de 30g. por ración. El concentrado del refresco debe prepararse el mismo día programado y el agua hervida con la que se va combinar debe ser un (01) día antes.

Agua: Diario se entregará por lo menos 02 recipientes (aprox. 200 l. por cada recipiente) de agua

hervida fría para el consumo de los alumnos en el almuerzo en el comedor de alumnos.

Frutas y postres:

Frutas: Los postres deben considerarse 04 veces por semana; frutas. Además, debe ser una fruta diferente cada día de la semana y en cada tiempo de alimentación. Considerando por ración; Mandarina 160 gramos, naranja 170 gramos, manzana 160 gramos, plátano de seda 170 gramos, granadilla 160 gramos, durazno 160 gramos. La sandía por tener la cáscara gruesa debe tener 200 gramos la tajada, asimismo el mango debe tener 200 gramos por ración. La fruta debe ser fresca reuniendo las características propias organolépticas (color, tamaño, sabor, etc.), según la ficha técnica del producto. En caso, sobrepase el peso de la fruta se debe completar, de acuerdo al total de raciones programadas. Asimismo, se seleccionará la fruta, considerando un margen de error de 10 gramos.

Postres: 01 vez por semana mazamorra (morada, cochino, zambito y de frutas variadas). La preparación de la mazamorra debe ser con 8 onzas de volumen por ración, estos se preparan con azúcar proveniente de la caña de azúcar.

El control diario de todos los gramajes será en crudo como peso general y cocido para fraccionar los alimentos en raciones, para los alimentos no especificados en este documento se controlarán de acuerdo a la TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA (CENAN).

6.6.3 PROGRAMACION Y FRECUENCIA DE LA CENA:

La sopa se preparará tres veces por semana, en su preparación se utilizará:

- 35 g. por ración, como peso mínimo de sancochado de res.
- 35 g. por ración de menudencia de pollo limpio (cuello, patitas, espinazo, molleja, corazón), Si se utiliza el pollo entero son 35g por ración como peso mínimo.

La sopa debe prepararse con carne o pollo, cereales, verduras, tubérculos y contener condimentos naturales, no se hará uso de: glutamato monosódico, cubitos de caldo y sobres de caldo.

La ración de sopa debe tener un volumen mínimo de 350 ml.

Las sopas deben ser consistentes, con una densidad adecuada de acuerdo a la preparación, no se aceptarán caldos o caldillos, la porción de sopa no debe ser menor a 170 calorías aproximadamente.

La entrada debe prepararse 01 vez cada semana. Las preparaciones a utilizarse entre otras con similar aporte calórico como las siguientes: huevo en salsa golf, papa a la huancaína, Ocopa, causa rellena de verduras, tequeños con guacamole, pastel de papa.

El peso mínimo de la papa debe ser de 130 gramos. No se permitirá el uso de requesón como insumo para las cremas.

La ensalada: cocida o cruda, se debe preparar 01 vez por semana, preparado con diversos vegetales y legumbres. El peso de las ensaladas (crudas o cocidas) es de 180g. por ración todo pesado en crudo. Las ensaladas tendrán su aliño correspondiente a la preparación de preferencia se debe usar limón.

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.		
(100g)	(130g)	(115g presa s/hueso) / (180g. pollo c/hueso)
CEREAL + P.O.A.		
(130g)	(115g presa s/hueso) / (180g. pollo c/hueso)	
P.O.A: Producto de Origen Animal, gramaje establecido previamente		



Estas combinaciones serán completadas con los ingredientes que correspondan a las

preparaciones de acuerdo a sus respectivos ingredientes como verduras, especias, y otros.

Pan: 1 pan francés de 28g. Diario, el cual debe estar libre de bromato de potasio.

Infusión/refresco de cebada: Infusiones variadas 4 veces por semana y refresco de cebada 1 vez por semana. Para el refresco de cebada tendrá un gramaje de 15g. por ración y linaza 4g. por ración.

Estas preparaciones serán preparadas con agua potable y hervida. Solo se aceptará como endulzante al azúcar proveniente de la caña de azúcar.

Fruta y postre: Se considerará la atención con frutas tres veces por semana y 01 vez por semana budín de pan y para completar la semana, 01 vez a la semana mazamoras (arroz con leche, arroz zambito, mazamorra morada, carlota de manzana).

6.7 RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA Y SU PERSONAL:

El contratista, deberá cumplir y hacer cumplir a su personal lo siguiente;

1. El contratista; asume plena y exclusiva responsabilidad frente a reclamos y obligaciones relacionadas con el servicio contratado.
2. Mayores de 18 años, con conocimiento del manual de buenas prácticas.
3. Contar con **carnet sanitario vigente**, en original para la suscripción del contrato
4. 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 alergia a la humedad, algodón, alcohol etílico de 96° para desinfectar heridas, crema para las quemaduras, anti-inflamatorios, analgésicos antibióticos, tiras adhesivas, jabón antiséptico, entre otros.
5. El contratista debe cumplir con la aplicación de las **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)** para así garantizar la inocuidad de los alimentos.
6. Serán excluidos de las labores, todo aquel que sufra de enfermedades respiratorias como: **resfriado común, influenza, faringitis, laringitis, enfermedades infectocontagiosas como: tuberculosis, tifoidea, disenteria amebiana, diversas salmonelosis, difteria, hepatitis infecciosa, infecciones y parasitosis de la piel y manos; heridas infectadas.**
7. El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UNALM. Asimismo, debe contar con los seguros de salud y accidentes según la legislación vigente.
8. El personal manipulador de alimentos debe practicar estrictamente buenos hábitos de higiene personal; como el baño diario, el afeitarse diariamente, uñas recortadas y limpias, sin esmaltes; pelo recortado en caso de varones y pelo bien recogido en el caso de damas; protegido por un gorro o cofia.
9. El personal del contratista deberá recibir capacitaciones constantes en **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**. Se deberá tener siempre a disposición, los registros de capacitación. Estos deberán ser comunicados a la Dirección de Bienestar Universitario con anticipación, para poder asignar a una persona, si así se quisiera para estar presente.
10. Durante las labores de manipulación de alimentos; no deben usar anillos, aretes, relojes, pulseras, collares, celulares y otros similares durante la manipulación de los alimentos y toda prestación del servicio.
11. El personal responsable del servicio vestirá uniforme, guantes de nitrilo, gorros, mascarillas y mandiles según la función que realice, deberá cambiar de ropa, tantas veces como sea necesario.
12. El contratista, queda estrictamente prohibido de servir:
 - Alimentos fríos cuando se trate de comidas calientes
 - Alimentos semicrudos
 - Alimentos guardados cocidos del día anterior
 - Alimentos contaminados o en condiciones antihigiénicas
 - Alimentos adulterados y descompuestos
 - El menú incompleto.

6.8 RELACIÓN, CANTIDAD Y CONDICIONES LABORALES DEL PERSONAL MINIMO OBLIGATORIO REQUERIDO PARA EL SERVICIO:



PARA EL PERSONAL CLAVE: La experiencia mínima es de 04 años, el cual será acreditado con certificados de trabajo; si es de otras instituciones ajenas al postor y con la presentación de los PDT, para personal de la empresa postora, esto para verificar la veracidad de la información. (Presentar Curriculum vitae con copias simples en la propuesta técnica):

a) 01 ADMINISTRADOR

FORMACION ACADEMICA:

Título Profesional en Administración o en Nutrición emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado.

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como Administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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.

CAPACITACION:

Deberá contar con mínimo 20 horas lectivas en cada tema de:

Los cursos de capacitación no deberán tener una antigüedad de 2 años

- Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
- Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.

El administrador debe permanecer durante todo el servicio (desayuno, almuerzo y cena) para garantizar el cumplimiento del contrato, las bases y su propuesta técnica.

b) 01 NUTRICIONISTA

FORMACION ACADEMICA:

Título Profesional en Bromatología o Nutrición emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado.

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como Nutricionista en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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.

CAPACITACION:

Deberá contar con mínimo 20 horas lectivas en cada tema de:

Los cursos de capacitación no deberán tener una antigüedad de 2 años

- Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
- Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.

c) 01 SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD

FORMACION ACADEMICA:

Título Profesional en Industrias Alimentarias o Ingeniería Agroindustrial emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado.



EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como Supervisor de Control de Calidad en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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.

CAPACITACION:

Deberá contar con mínimo 20 horas lectivas en cada tema de:

Los cursos de capacitación no deberán tener una antigüedad de 2 años

- Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
- Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.

d) 01 JEFE DE COCINA (CHEF)

FORMACION ACADEMICA:

Título Técnico en Cocina o Gastronomía o chef emitido por un Instituto de Educación Superior

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como Chef en el área de alimentos y capacitaciones en inocuidad alimentaria en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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.

CAPACITACION:

Deberá contar con mínimo 20 horas lectivas en cada tema de:

Los cursos de capacitación no deberán tener una antigüedad de 2 años

- Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
- Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.

El Chef estará al frente de la cocina, dirigir al personal, conducirlos y guiarlos, requiere de un gran número de capacidades, habilidades, actitudes y aptitudes de liderazgo y dirección, repartir las tareas, gestionar el tiempo de las acciones y la preparación de los platos.

e) 01 INGENIERO O TÉCNICO (ELÉCTRICO O MECÁNICO)

FORMACION ACADEMICA:

Título Profesional y/o Técnico de electricista o mecánico emitido por un Instituto de Educación Superior

EXPERIENCIA:

Mínimo 04 años como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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.

CAPACITACION:

Deberá contar con mínimo 20 horas lectivas en cada tema de:

- Curso de Buenas Practicas de Manipulación (BPM)
- Curso de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.
- Capacitación en su área.

Personal requerido para servicio:

- a) 02 cocineros con conocimiento acreditado de las **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.
- b) 02 ayudantes de cocina con conocimiento acreditado de las **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.
- c) 01 almacenero con experiencia, con estudios en nivel técnico o bachiller de preferencia en industrias alimentarias, acreditando con certificados de capacitación; con experiencia y manejo de Kardex, conocimiento en seguridad y prevención de riesgos y con conocimiento acreditado de las **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.
- d) 01 arrocero con conocimiento acreditado en las **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.
- e) 01 soperero con conocimiento acreditado en las **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.

Para el personal que se detalla a continuación la experiencia mínima será de **01 año**, en servicios similares, el cual será acreditado con certificados de trabajo y certificados de capacitación. (Presentar Curriculum vitae con copias simples en la propuesta técnica):

- a) 01 repostero con experiencia que este certificado en cursos o talleres de repostería. Este personal estará a cargo de preparar los postres y con conocimiento acreditado de las **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.
- b) 01 refresquero con experiencia en repostería con conocimiento acreditado de las **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.

Este personal debe tener conocimiento básico acreditado de las **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, de acuerdo con la **Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA**. Es obligatoria y de responsabilidad del empleador, esta podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos.

También deberá tener:

1. Capacitaciones sobre la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA
2. Capacitaciones de Atención al cliente
3. El personal profesional si es extranjero tiene que tener revalidado su título de acuerdo a la Ley N° 30220 Ley Universitaria del Perú.

El postor en su propuesta debe acreditar las capacitaciones mediante la presentación de la copia simple de los certificados o constancias con un mínimo de 12 horas de capacitación en la **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y 12 horas en **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.

Adicionalmente, los postores deben contar con personal u operarios, para atender los siguientes servicios:

- a) 02 operarios para la limpieza y lavado de utensilios (ollas, fuentes, bandejas, peroles, tazones, cucharones y otros).
- b) 02 operarios de limpieza y desinfectado de charolas de acero.
- c) 01 operario de limpieza y desinfectado de soperas de acero.
- d) 01 operario de limpieza y desinfectado de tazas y vasos de acero.
- e) 01 operario para el lavado y desinfección de cubiertos.
- f) 01 operario para la habilitación permanente de utensilios (ollas, cubiertos etc.) durante todos los procesos del servicio de atención de los alimentos.
- g) 01 operario de apoyo en el almacén de insumos para recepción, acondicionamiento y limpieza



del almacén y las cámaras de refrigeración.

h) 02 operarios para la limpieza del comedor de alumnos

i) 01 operario para la limpieza en forma permanente de vestidores, servicios higiénicos de damas y caballeros, limpieza del cuarto de residuos, limpieza del área donde se descarga los insumos, limpieza del comedor de la Concesionaria, lavaderos de manos, limpieza de las ventanas, puertas y mamparas internas de la cocina y del comedor de alumnos. Este operario se dedicará a esta labor y no puede manipular alimentos.

j) 01 técnico en mantenimiento eléctrico y mecánico con experiencia en cocinas y calderos

Estos operarios solo realizarán el trabajo para la atención del servicio de alimentación a los alumnos, no podrán realizar otros trabajos que no tenga que ver con el servicio descrito.

Estos operarios deben tener conocimiento básico de las Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), de acuerdo con la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva N° 173-MINSA/2021/DIGESA. Es obligatoria y de responsabilidad del empleador, esta podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos.

También deberá tener:

1. Capacitaciones sobre la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva N° 173-MINSA/2021/DIGESA
2. Capacitaciones de Atención al cliente.
3. El personal profesional si es extranjero tiene que tener revalidado su título de acuerdo a la Ley N° 30220 Ley Universitaria del Perú.

- El postor en su propuesta debe acreditar las capacitaciones mediante la presentación de la copia simple de los certificados u constancias con un mínimo de 12 horas de capacitación en la **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y 12 horas en **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**. Los cursos de capacitación no deberán tener una antigüedad de 2 años

- La presencia del **administrador del concesionario** es obligatoria para la ejecución del servicio, en caso de que se ausente por un caso fortuito o de fuerza mayor el contratista deberá designar un personal para su reemplazo y comunicará por escrito o correo electrónico bienestar@lamolina.edu.pe a la **Dirección de Bienestar Universitario**.

- En caso, el contratista quiera reemplazar a cualquier personal (clave y no clave) mínimo requerido, deberá solicitarlo previamente por mesa de partes a la **Dirección de Bienestar Universitario**, justificando con documentos el pedido, adjuntando la documentación que demuestre que el personal reemplazante cumple el perfil requerido. La **Dirección de Bienestar Universitario** autoriza los cambios de personal, previa verificación por parte del personal de ejecución contractual en un plazo de CINCO (05) días hábiles.

- El contratista en casos fortuitos o de fuerza mayor, reemplazará de manera temporal (máximo siete 07 días) al personal designado, adjuntando el currículo vitae cumpliendo el mismo perfil requerido; enviando dicha información dentro de las 24 horas siguientes a la **Dirección de Bienestar Universitario** para poder ser validado.

- En caso de que las raciones superen las establecidas en las bases, el contratista debe incrementar el número de operarios para garantizar el servicio prestado.

- Es responsabilidad del **Contratista** asegurar la adecuada limpieza y desinfección de la infraestructura (pisos, paredes y ventanas); equipos, maquinarias y utensilios, llevar un registro que evidencie el cumplimiento de las **Buenas Prácticas de Manipulación** y el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)** en todos los ambientes que tiene a su cargo bajo su responsabilidad, incluyendo los servicios higiénicos internos del área de comedor como los externos para atención de alumnos.

- El **Contratista** asegura el cumplimiento de las **Buenas Prácticas de Manipulación** y el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, no deberá hacer ingresar a ningún personal del Concesionario ni de la UNALM o visitas sino tiene el vestuario que se indica: **cofia, mascarilla, mandil blanco, botas blancas o porta zapatos. No deben portar joyas como aretes, collares, relojes y otros adornos y en el caso de las damas no usar maquillajes.**

UNALM

- La empresa debe brindar una excelente atención del servicio prestado garantizando que contara con el personal en número necesario para brindar un buen servicio: cumpliendo con las **Buenas Prácticas de Manipulación y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, con los procedimientos de limpieza y desinfección del comedor universitario.
- El concesionario deberá contar con un sistema de venta, control y reportería del despacho y expendio de alimentos de preferencia virtual. Los reportes e informes deberán ser remitidos a la Dirección de Bienestar Universitario mensualmente para efectos de control y pago. Los importes recibidos diariamente, serán liquidados por el concesionario en tesorería de la UNALM.
- El precio cobrado según punto anterior será respetando la normativa interna que será proporcionada por la Dirección de Bienestar Universitario.
- El **Administrador del concesionario debe permanecer durante toda la prestación del servicio (desayuno, almuerzo y cena) debe brindar los recursos necesarios para llevar a cabo correctamente los procedimientos de limpieza y desinfección de los ambientes de la cocina y comedor.** Es responsable del seguimiento y cumplimiento del contrato y las bases a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.
- El **Supervisor de control de calidad**, debe permanecer durante toda la prestación del servicio, (desayuno, almuerzo y cena) **será responsable de hacer cumplir las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y de Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo.**
- El **nutricionista profesional de la Concesionaria** debe permanecer durante toda la prestación del servicio, (desayuno, almuerzo y cena) **será responsable del gramaje de la materia prima a utilizar en la preparación de los tres servicios (desayuno, almuerzo y cena).** Debe entregar la dosificación de acuerdo con la tabla de dosificación, así como la programación semanal del menú con su respectivo requerimiento calórico firmado y sellado. Debe supervisar que los trabajadores cumplan con el gramaje de la materia prima, así como el servido homogéneo cumpliendo con lo establecido en las bases y contrato vigente durante la prestación del servicio.

6.9 DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA

- El postor ganador al inicio del servicio debe contar con información documentaria de salud de su personal. Al iniciar el servicio debe presentar los siguientes documentos:

1. **Relación del personal que trabajará en el concesionario.**
2. **Nombres y Apellidos.**
3. **Copia del DNI vigente.**
4. **S.C.T.R. Salud y Pensión.**
5. **Certificado del examen médico.**
6. **Hoja de Vida/ Curriculum vitae que acredite experiencia en el cargo.**
7. **Fotocopia del carnet de sanidad vigente expedido por la municipalidad**
8. **Fotocopia de certificados de antecedentes penales y policiales.**

7. OTRAS OBLIGACIONES ADICIONALES

- **Contar con las fichas técnicas del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación para comedor universitario**
- **Saneamiento Ambiental:** desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección; **se realizará de manera mensual desde antes del inicio de las actividades (con mínimo 06 días antes del servicio), se deberá acreditar con certificados emitidos por una empresa autorizada y especializada en Control de Plagas.**
- **Análisis de superficie vivas e inertes: se realizará la primera semana de iniciado el servicio, posteriormente cumplido los seis meses, se deberá acreditar con certificados de los análisis emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL.** Estos análisis, la UNALM contratará a un tercero acreditado, según legislación vigente para tal fin, el proveedor se compromete a brindar las facilidades tantas veces sea requerida.
- **Análisis microbiológicos de los alimentos preparados, aquellos que son más susceptibles a la contaminación:** se realizará la primera semana de iniciado el servicio, posteriormente cumplido los seis meses, se deberá acreditar con certificados de los análisis emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL. Estos análisis, la UNALM contratará a un tercero acreditado, según legislación vigente para tal fin, el proveedor se compromete a brindar las facilidades tantas veces sea requerida.

- **Exámenes médicos:** los exámenes médicos se realizarán cada 6 meses a todo el personal, el personal desde el primer día de labor deberá contar con su certificado médico adjuntando los exámenes médicos de baciloscopia, serología y coprocultivo firmado por Médico o especialista en salud colegiado y habilitado.

- **Alimentos industrializados:** Contar con las fichas técnicas y certificados de calidad por lote entregado.

Productos químicos: Contar con las fichas técnicas, hojas de seguridad y Resolución Directoral. (Documento Normativo que indica si el producto químico, mínimo está autorizado para comercializarse en Perú.) La línea de productos químicos será biodegradable de prestigio internacional. Proveedores actuales homologados Diversey, Ecolab, Spartan Chemical. Más probable a la fecha ECOLAB.

- **Equipos de protección de personal (EPP):** Los EPP empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y delantal de plástico.

- **Contenedor para el reparto de alimento**

El contenedor para el reporte de alimento preparado debe ser exclusivo para tal fin; y estar limpio (sin polvo, tierra, restos de empaques, restos de alimentos, entre otro) y debe ser desinfectado antes de acondicionar los envases que contienen los alimentos.

La desinfección debe realizarse con una solución desinfectante preparada según las indicaciones del fabricante.

El cierre del contenedor debe asegurar el aislamiento del alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada y debe ser acondicionado térmicamente para mantener la temperatura caliente del mismo; y el alimento crudo o cocido que se consume frío debe trasladarse en el contenedor; con medios que lo mantengan en esa condición.

En ningún caso, el empaque y los envases que contienen los alimentos deben ser abiertos durante el reparto.

- **Supervisión diaria:** La supervisión del presente servicio estará a cargo del Supervisor de Control de Calidad y Nutricionista del concesionario. Dicha supervisión se realizará diariamente. Será materia de supervisión, el buen estado de los insumos empleados para la preparación de los alimentos en cumplimiento a la programación de menú aprobado, asimismo los implementos de limpieza, muebles, enseres e infraestructura, los mismos que deberán estar incluidos dentro de los términos de referencia, propuesta técnico - económica del postor y el contrato.

8. OBLIGACIONES DE LA UNALM

Son obligaciones de la UNALM:

- La Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM informará el número de las raciones que tienen que preparar diariamente con una anticipación mínima de 20 horas.

- LA UNALM, garantiza un consumo diario de: 1115 desayunos, 2250 almuerzos y 769 cenas;

- Durante los exámenes de medio curso y finales la reducción de la programación del menú será hasta en un 20% aproximadamente. Durante el aniversario de la UNALM se considerará el desayuno, almuerzo y/o cena del 20 de julio - Día de la universidad.

- Entregar al contratista, el uso temporal de los ambientes del comedor, para una eficaz y eficiente prestación de servicio. En el primer piso el comedor de estudiantes; siendo de cargo y responsabilidad del contratista, el cuidado y la limpieza de paredes, mamparas y ventanas; limpieza de las mesas y sillas.

- La universidad determinará el control de la supervisión y suministro de las raciones alimentarias de la UNALM y se realizará inspecciones hacia el CONCESIONARIO, a través de especialistas expresamente contratados (empresa o persona natural). Los análisis serán de acuerdo a la normativa vigente centrados, especialmente en análisis bromatológicos - nutricional, sanidad e inocuidad, a fin de poder medir su sistema de gestión y posibles desviaciones. Dichas inspecciones serán inopinadas e inadvertidas. Las inspecciones se realizarán según la normativa vigente y se realizarán controles de higiene y salud ocupacionales, recepción de insumos, control de temperatura de alimentos, etc.

- Se programarán Inspecciones Higiénico Sanitarias Inopinadas con una frecuencia mensual como mínimo, se realizarán según la normativa vigente y estarán a cargo de una Consultora Externa con un profesional especialista en Inspecciones a Concesionarios que se contratará expresamente para dicho servicio.

- Las observaciones de dichas inspecciones se tendrán que levantar mediante un Informe en un plazo no mayor a 5 días hábiles por parte del contratista, y será revisado por la Dirección de Bienestar Universitario.

- Brindar el listado de personal habilitadas para el consumo y venta de alimentos, así como los

precios a cobrarse según la normativa interna.

8.1 FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales.

El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la UNALM, previa conformidad de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM.

En lo que respecta a la deducción de los **S/ 28,103.00 (Veintiocho Mil Ciento Tres con 00/100 Soles)**, se adjunta el siguiente informe:

La UNALM deducirá, el monto de **S/ 28,103.00 (Veintiocho Mil Ciento Tres con 00/100 Soles)** del monto mensual facturado por consumo de energía eléctrica, agua y desagüe, por uso de los bienes que forman parte de la Unidad de Servicios Alimenticios de la UNALM.

NOTA: Según el Numeral 5 del Apéndice II del TUO de la Ley del Impuesto General a las Ventas, el servicio de expendio de comidas y bebidas prestado en los comedores de Universidades Públicas, se encuentra exonerado del Impuesto General a las Ventas, por lo que la facturación del servicio no está sujeta a descuento por IGV.

8.2 LUGAR DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

La entrega de alimentos a cada beneficiario será en el comedor universitario de la UNALM, sito Av. La Molina s/n La Molina, asimismo, si el caso fuera requerido se atenderá en envase descartable biodegradable para llevar.

8.3 CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad del servicio estará a cargo del director de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM, en su calidad de área usuaria.

8.4 DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La aplicación de penalidades por retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato y las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

8.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicarán las siguientes penalidades de acuerdo a lo establecido en el art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	En caso culmine la relación contractual y el personal ofertado y la entidad no haya aprobado la sustitución	10% de UIT por cada día de ausencia del personal y por cada personal.	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM
2	Cuando el personal ofertado no cumpla con los protocolos o no utilice los EPP, durante el servicio de preparación y expendio de alimentos	20% de UIT por cada ocurrencia.	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM



Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
3	Cuando el personal ofertado no se encuentra en los ambientes prestando el servicio	10% de UIT por cada día de ausencia del personal y por cada personal.	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM
4	Cuando el contratista no cuente con los equipos declarados en la oferta	15% de UIT por cada día de incumplimiento y por cada equipo.	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM
5	Cuando el personal propuesto no porte el vestuario o uniforme para desarrollar el presente servicio	20% de UIT por trabajador y por día.	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM
6	Cuando el contratista no cuente con los equipos operativos	20% de UIT por cada día de incumplimiento y por cada equipo.	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM
7	Cuando el contratista incumpla con el cronograma de preparación de los menús	10% de UIT por cada ocurrencia	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM
8	Cuando el contratista expendiera raciones contaminadas	30% de UIT por cada ocurrencia	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM
9	Cuando el contratista no cumpla con entregar las raciones de alimentos (desayuno, almuerzo y cena) dentro del plazo establecido	30% de UIT por cada ocurrencia	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM
10	Cuando el contratista no levante las observaciones formuladas por otras entidades distintas a la UNALM	30% de UIT por cada ocurrencia	Según Informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNALM

Nota: Cuando las Entidades Sanitarias DIRESA Y SENADA, además de la Fiscalía realicen una supervisión o inspección inopinada a la infraestructura o al establecimiento y encuentren observaciones en el establecimiento y soliciten mediante acta de levantamiento de las mismas otorgando un plazo prudente; el contratista está en la obligación de levantar dichas observaciones, de no ser levantadas en el tiempo establecido, se aplicarán las penalidades respectivas según lo descrito en el punto 10 de los términos de referencia.

Asimismo, en caso de que el comité del control Órgano de Control Institucional, DIRESA, SENASA u otro organismo externo autorizado, informe sobre la comisión de los actos establecidos en el cuadro de penalidades se aplicará la penalidad establecida.



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM, que celebra de una parte UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20147897406, con domicilio legal en AV. AL MOLINA S/N LA MOLINA, 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 [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM** para la contratación de del servicio de CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM, 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 CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM.

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 del servicio, 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 la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁶

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS MENSUALES, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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 de producida la recepción, 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 quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, 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 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

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.

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, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

"De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD 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 por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD 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.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado

en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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 transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: 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 SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁷

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, 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 de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, 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.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

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: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

⁷ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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 (15) días calendario.

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁸.

⁸ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM**

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 ⁹		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios¹⁰

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

⁹ Esta información será verificada por la Entidad 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 postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM

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 ¹¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹²		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

¹¹ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad 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 numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹² Ibídem.

¹³ Ibídem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios¹⁴

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁴ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM**

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. 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.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. 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**

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM**

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 a la **CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, 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].

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 [.....].

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] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2024-UNALM
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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 del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

