

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

Aprobado mediante Directiva N°001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO



BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

BASES INTEGRADAS

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
006-2025-UNSAAC**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ATENCIÓN DE
REFRIGERIOS PARA 12 EXÁMENES DEL CENTRO DE
ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO-CEPRU.**

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

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

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

¹ 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>

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

Importante

En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao, cuyo valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), a solicitud del postor se asigna una bonificación equivalente al diez por ciento (10%) sobre el puntaje total obtenido por los postores con domicilio en la provincia donde prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP². Lo mismo aplica en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando algún ítem no supera el monto señalado anteriormente.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

² La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: www.rnp.gob.pe

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de servicios, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de servicios. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de servicios no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores 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. Dicha excepción también aplica a 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 no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *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 establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y 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.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga 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.

La conformidad se emite en un plazo máximo de 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 del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

<i>Advertencia</i>

<i>En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.</i>

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
RUC N° : 20172474501
Domicilio legal : AV. DE LA CULTURA N° 733 - CUSCO
Teléfono: : 989415081
Correo electrónico: : unidad.logistica@unsaac.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA 12 EXÁMENES DEL CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO-CEPRU.**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorándum N° 0176-2025-DIGA-UNSAAC el 20 de marzo de 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de precio unitario, 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

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 400 días en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/.5.00 (Cinco con 00/100 soles) en Caja de la Entidad, y podrá recabar las bases en la oficina de la Unidad de Abastecimiento de la UNSAAC en el horario de 7:00 a 15:00 horas, sito en la Av. de la Cultura N° 733 – Cusco.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N.º 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N.º 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año Fiscal 2025.

- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225. Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Directivas vigentes del Organismo Supervisor de Contrataciones del Estado – OSCE.
- Directiva N° 001-2019-OSCE/CD. “Bases y Solicitud de Interés Estándar para los Procedimientos de Selección a convocar en el Marco de la Ley N° 30225.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la información Pública

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 documentos³, 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.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- 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)

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de dirección de local
- f) Declaración jurada de cumplimiento de medidas de seguridad sanitaria
- g) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)⁵
- h) 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**)
- i) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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.*

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. (**Anexo N° 11**)
- c) Los postores con domicilio en la provincia donde se prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, pueden presentar la solicitud de bonificación por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao, según (**Anexo N° 10**).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

⁵ 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.

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 200-0000-1834
Banco : Banco Continental
N° CCI⁷ : 011-200-000100001834-39

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹. (**Anexo N° 12**).
- Estructura de costos¹⁰.

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 en 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”.*

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

⁸ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

- 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 y el 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 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 cuyos montos sean iguales o menores 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. Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente, 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 Haya¹¹.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. 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 Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, sito en Av. de la Cultura N° 733 de la Ciudad Universitaria de Perayoc - Cusco, en el horario de 7:00 a 15:00 horas.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales.

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

- Informe del funcionario responsable del CEPRU emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Unidad de Abastecimiento, sito en la Av. de la Cultura N° 733 Wanchaq - Cusco - Cusco.

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. TÉRMINOS DE REFERENCIA

TÉRMINOS DE REFERENCIA

1.- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA 12 EXÁMENES DEL CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO-CEPRU.

2.- FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad pública del presente requerimiento se basa en la necesidad de brindar el servicio de refrigerios que se prestará a todo el personal docente y administrativo que trabajará en las diferentes comisiones y fechas establecidas en los procesos de los exámenes, motivo por el cual este requerimiento podrá garantizar el éxito del mencionado examen del CEPRU - UNSAAC.

3.- ANTECEDENTES

El Centro de estudios Preuniversitario - CEPRU, brinda el servicio de preparación para los estudiantes que deseen ingresar a una Carrera Profesional en la UNSAAC, también ofrece ingreso directo vía CEPRU a los alumnos que lleguen a cubrir una de las vacantes en los diferentes Ciclos ofrecidos en dicho Centro de Estudios, impartiendo clases aproximadamente a 15,000 alumnos por año, para lo cual se debe de contar con la atención de refrigerio para el personal que participará en dichos exámenes por el CEPRU.

4.- OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

El objetivo del presente requerimiento se basa en la necesidad de brindar alimentación a las diversas comisiones que participan en los diversos procesos de los exámenes. Los exámenes se realizarán aproximadamente desde el mes de abril del 2025 hasta mayo del 2026; las diferentes comisiones están conformadas por personal docente y administrativo para efectuar distintas labores debidamente coordinadas dentro del proceso de elaboración, recepción y calificación del examen cuya duración es más de 20 horas seguidas, fuera de horario laboral.

5.- MATERIALES E INSTALACIONES

Los insumos y materiales para la elaboración y atención de los refrigerios en mención deberán ceñirse a los lineamientos y protocolos de GERESA Cusco, para garantizar la salubridad y bioseguridad. El servicio debe ser realizado en las instalaciones de la Ciudad Universitaria de Perayoc en coordinación permanente con la Coordinación Administrativa del CEPRU.

El contratista debe contar con toda la logística para la atención de refrigerios (personal, materiales, equipos, e insumos necesarios para la prestación del servicio).

6.- CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

Los exámenes se llevarán a cabo en la Ciudad Universitaria Perayoc, la programación (fechas y horas) de los mismos, estarán supeditados de acuerdo a la necesidad del CEPRU – UNSAAC; además esta programación podrá sufrir modificaciones que dependen del contexto político social.

7.- CONDICIONES PARA PRESTAR EL SERVICIO:

- Personal Natural o Jurídica.
- Para la atención de refrigerios de las diferentes comisiones como: elaboración, recepción, calificación, seguridad interna, Policía Nacional del Perú; el contratista deberá contar con un mínimo de 8 personas debidamente identificadas para la prestación del servicio, dado que el ingreso y salida a los distintos procesos del examen es restringido.
- El contratista deberá contar con un local para la preparación de alimentos, en un radio de 10 kilómetros de la ciudad universitaria UNSAAC, sito en Av. de la Cultura N°733, distrito, provincia y departamento de Cusco, el mismo que será acreditado con una declaración jurada que deberá ser presentado como documentación.





obligatoria para la admisión de su oferta, en donde mínimamente debe indicar la dirección del local el cual será corroborado con la dirección que se muestra en el RNP.

- Junto a los documentos obligatorios para la admisión de la oferta, el postor deberá de presentar una Declaración Jurada simple indicando que cuenta con todas las medidas de seguridad sanitaria para la preparación y manipulación de alimentos de consumo humano.

CONSIDERACIONES SANITARIAS GENERALES DE CARÁCTER OBLIGATORIO DURANTE EL SERVICIO:

- Uso de mandil para cocina, gorro, guantes descartables y mascarilla (cocinero y ayudante de cocina).
- Uso de delantal y/o uniforme para atención de servicio y mascarilla (mozos).
- Distanciamiento mínimo.
- Lavado frecuente de manos, y/o utilización de guantes al manipular los alimentos.
- Materiales para desinfección (jabón líquido, alcohol, papel toalla, etc.).

7.1. ACTIVIDADES PARA LA ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA LAS COMISIONES

❖ **Para la atención de la COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA: (el horario de internamiento será a partir de las 18:30 horas hasta las 11:30 horas del día siguiente)**

Para esta etapa se requerirá que el contratista cuente con **03 personas para su internamiento en el pabellón del CEPRU (01 cocinero y 02 mozos)**, considerando la necesidad del CEPRU- UNSAAC. Asimismo, deberá contar con una cocina a gas, utensilios, como platos de porcelana, cubiertos, tazas, termo eléctrico, horno y/o microondas y otros materiales necesarios para cumplir con el objeto de la contratación.

- El contratista deberá prever todo lo necesario para el cumplimiento del servicio de atención, pues no ingresan a las comisiones del proceso de examen ningún aparato electrónico como: celulares ni otros aparatos que permitan la comunicación con el exterior de la UNSAAC, ya que el personal, así como sus implementos de atención de alimentos serán revisados exhaustivamente antes de su ingreso.
- El contratista deberá disponer de 3 personas que ingresarán a partir de las 18:30 horas, **PARA EL INTERNAMIENTO EN EL LOCAL DEL CEPRU**, con la indumentaria líneas arriba señaladas; las mismas que se quedarán internados durante aproximadamente 18 horas sin poder salir de los ambientes destinados para tal efecto.
- El contratista deberá disponer de 2 a 3 termos eléctricos de 5 litros a más, para dicha comisión, ya que uno de ellos permanecerá en la sub comisión central de elaboración, además, con sobres de cafés, mates (manzanilla, anís, etc.), endulzantes, con azúcar y/o stevia; también contar con mínimo de 12 tazas de porcelana y sus platillos para prestar dicho servicio.
- Los alimentos como: el caldo de gallina, los sándwiches, entrada, deberán estar preparados antes de ingresar al internamiento, al igual que el agua debe estar previamente hervida para distribuir los cafés y mates.
- A las 20:00 horas DEL DIA DE INTERNAMIENTO SE SERVIRÁ caldo de gallina que ya ingresará previamente preparado, solo para calentarlo y servir en utensilios adecuados y cubiertos.
- A partir de las 21:00 horas DEL DIA DE INTERNAMIENTO se distribuirán los alimentos (sandwich, cafés, agua, gaseosa y entrada) de todo el personal participante en la elaboración de prueba de acuerdo a la necesidad particular de cada uno de ellos es decir **INDISTINTAMENTE, DURANTE TODA LA NOCHE**.
- A las 08.30 horas del **DIA SIGUIENTE DE INTERNAMIENTO**, se sirve el **PLATO DE FONDO** en recipientes (detallado en el numeral 18), para ser entregados en el momento en que se apertura momentáneamente la puerta de dicha comisión.
- El directorio asignará un ambiente para la atención de refrigerios al personal participante de la elaboración de prueba.

❖ **Para la atención de la COMISIÓN DE RECEPCIÓN DE PRUEBA: (el horario de ingreso será a partir de las 4:30 horas hasta las 11:30 horas del día del examen)**

- El contratista puede contar con un local en la UNSAAC, de lo contrario el área usuaria coordinará las gestiones pertinentes para la atención en el comedor universitario.
- El contratista deberá contar con toda la logística para la atención de refrigerios: Personal (como mínimo **5 personas**: 1 cocinero, 2 ayudantes de cocina y 2 mozos); los que deben contar con su respectivo carnet de vacunación, mínimo 03 dosis de vacuna contra COVID-19; asimismo, deberá de contar con materiales como (mesas con manteles, sillas, menajería, termos eléctricos, cocina, horno microondas, calentadoras) e





insumos necesarios para la prestación del servicio; todo lo requerido debe estar disponible de acuerdo al horario planteado y a la disposición del CEPRU como área usuaria.

- El contratista deberá prever todo lo requerido en relación a los alimentos, pues no ingresan a la ciudad universitaria, ningún aparato electrónico como: celulares y otros aparatos que permitan la comunicación con el exterior de la UNSAAC, ya que el personal, así como sus implementos de atención de alimentos serán revisados exhaustivamente antes de su ingreso.
 - El contratista deberá disponer de 5 personas que ingresarán a partir de las 04:30 horas, con la indumentaria líneas arriba señaladas; las mismas que se quedarán internados durante aproximadamente 8 horas sin poder salir al exterior de la UNSAAC. Asimismo, el contratista iniciará con la atención de refrigerios a partir de las 5:30 horas hasta las 9:00 horas **INDISTINTAMENTE, DURANTE ESE HORARIO DE ACUERDO A LA NECESIDAD PERSONAL DE CADA INTEGRANTE DE DICHA COMISIÓN.**
 - El contratista deberá disponer de termos para tener agua hervida, sobres de cafés, mates (manzanilla, anís, etc.,) endulzantes, con azúcar y/o stevia; además de contar con vasos descartables para prestar dicho servicio.
 - Los alimentos como: el caldo de gallina, adobo y/o trucha, deberán estar preparados antes de ingresar al internamiento, al igual que el agua debe estar previamente hervida para distribuir los cafés y mates.
- **PARA LA ATENCIÓN DE LA POLICIA NACIONAL DEL PERÚ:** (día del examen) el contratista deberá tener los refrigerios preparados y empaquetados para distribuirlos a los efectivos policiales sin salir de la UNSAAC a las 8:30 horas.
 - **PARA LA ATENCIÓN DE SEGURIDAD INTERNA:** (día del examen) el contratista deberá tener los refrigerios preparados y empaquetados; los cuales serán recogidos por el personal de seguridad interna a las 09:00 horas.

❖ **PARA LA ATENCIÓN DE LA COMISIÓN DE CALIFICACIÓN DE PRUEBA:** (día del examen) el contratista deberá tener los refrigerios preparados y empaquetados; los cuales serán distribuidos a dicha comisión a las 11:00 horas (Tener en consideración que no podrá salir de la ciudad universitaria, una vez de haber ingresado a la misma).

❖ **PARA LA ATENCIÓN DE LA COMISIÓN DE CALIFICACIÓN DE PRUEBA DEL EXAMEN MIXTO:** (día del examen) el contratista deberá tener los refrigerios preparados y empaquetados; los cuales serán distribuidos a dicha comisión en los horarios de 14:00 y 20:00 horas. (Tener en consideración que no podrá salir de la ciudad universitaria, una vez de haber ingresado a la misma), el tiempo de trabajo aproximado en dicha comisión es de 14 horas continuas.

NOTA: Días previos a los diferentes exámenes se llevará una reunión de coordinación entre el contratista y el área usuaria para el cumplimiento óptimo de la atención de refrigerios, donde se definirá la cantidad exacta de atención de refrigerios.

***Se detalla en el numeral 18 "EL REQUERIMIENTO DE REFRIGERIOS"**

8.- SUBCONTRATACIÓN

El proveedor deberá ejecutar directamente los trabajos contratados, siendo de responsabilidad absoluta no poder subcontratar parte o el total del servicio, bajo responsabilidad.

9.- PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DE ENTREGA DEL SERVICIO

9.1 LUGAR

Pabellón del CEPRU, ciudad universitaria de Perayoc-UNSAAC, sito en Av. De la Cultura N°733, distrito, provincia y departamento de Cusco.

Avenida de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Teléfono 084-240402
084-232398 Anexo 1360





9.2 PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

400 días calendarios computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

CRONOGRAMA DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS:

El servicio para cada examen será notificado con una semana de anticipación por parte del área usuaria.

- Ciclo Ordinario 2025-I = 03 exámenes (entre los meses de abril a julio de 2025, sujeto a modificación).
- Ciclo Ordinario 2025-II = 04 exámenes (entre los meses de octubre a diciembre de 2025, sujeto a modificación).
- Ciclo Primera Oportunidad 2025 = 02 exámenes (entre los meses de setiembre a noviembre de 2025, sujeto a modificación).
- Ciclo Reforzamiento 2026 = 02 exámenes (entre los meses de enero a febrero de 2026, sujeto a modificación).
- Ciclo Ordinario 2026-I = 01 examen (entre los meses de abril a mayo de 2026, sujeto a modificación).

10.- OTRAS PENALIDAD, se aplicará de acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado.

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD (OCURRENCIAS)	FORMA DE CÁLCULO (MULTA)	PROCEDIMIENTO
01	De encontrarse en los alimentos a servir o servidos, algún elemento no comestible o que pudiera causar daño en la integridad y la salud. Por caso registrado	1% del monto del contrato.	Informe de la Coordinadora Administrativa del CEPRU antes de la cancelación del pago total.
02	En el caso se presentará cuadros de intoxicación o daños a la salud de los integrantes de las diversas comisiones a causa de los alimentos consumidos. Por caso registrado	3% del monto del contrato.	Informe de la Coordinadora Administrativa del CEPRU antes de la cancelación del pago total dependiendo del caso y evaluación que se realice; el Proveedor asumirá el gasto completo de medicinas entre otros.
03	En el caso de no prestar el servicio de atención de alimentos según el cronograma. Por cada ocurrencia.	5% del monto del contrato.	Informe de la Coordinadora Administrativa del CEPRU antes de la cancelación del pago total.

11.- FORMA DE PAGO

Pagos parciales una vez culminada cada examen previa conformidad, otorgado por la Dirección de CEPRU.

12.- SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A precios unitarios

13.- CONFORMIDAD DE SERVICIO

La conformidad de servicio será otorgada por la Dirección de CEPRU.





14.- PRODUCTO:

El producto entregable es la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA 12 EXAMENES: (03) CICLO ORDINARIO 2025-I, (04) CICLO ORDINARIO 2025-II, (02) CICLO PRIMERA OPORTUNIDAD 2025, (02) CICLO REFORZAMIENTO 2026 y (01) CICLO ORDINARIO 2026-I**, para la comisión elaboradora de prueba, comisión de recepción, comisión de calificación y comisiones diversas del CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO UNSAAC - CEPRU.

15.- COMPROMISOS

El Contratista, deberá entregar la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA 12 EXAMENES: (03) CICLO ORDINARIO 2025-I, (04) CICLO ORDINARIO 2025-II, (02) CICLO PRIMERA OPORTUNIDAD 2025, (02) CICLO REFORZAMIENTO 2026 y (01) CICLO ORDINARIO 2026-I**, para la comisión elaboradora de prueba, comisión de recepción, comisión de calificación y comisiones diversas del CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO UNSAAC - CEPRU; en las condiciones descritas en el presente documento Términos de Referencia.

16.- DE LAS COORDINACIONES

Las actividades del contratista deberán coordinarse con la coordinadora administrativa del CEPRU. Asimismo, el contratista deberá garantizar flexibilidad y disposición para facilitar el trabajo, atender los requerimientos y adaptarse a posibles modificaciones en las fechas y horarios de atención para la ejecución de los exámenes, considerando que la programación está sujeta a cambios debido al contexto social, político y institucional a nivel nacional y local.

17.- PROTOCOLOS SANITARIOS PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO

El contratista deberá contar con los equipos de protección de bioseguridad para el personal que prestará el servicio, de acuerdo al nivel de riesgo, y a la atención a brindar. (barbijos, gorro protector de cabello y guantes descartables).



18- DETALLE DE REFRIGERIOS PARA LOS EXÁMENES DEL CEPRU

1. SEGUNDO EXAMEN CICLO ORDINARIO 2025-I

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

***HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.**

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:00 Hrs del día siguiente.
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
CHURRASCO AL JUGO (carne de 300 gr.) con papa helada.	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
SANDWICH MIXTO (pan huarto con queso y jamón).	2	108	108	Sanguchero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o anís y/o coca)	2	108	108	Vaso de poli papel de 12 Oz., biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSA DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

***HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.**

***LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.**

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), chocio entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	74	74	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	74	74	Botella descartable



Teléfono 081-240402
081-232398 Anexo 1860

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Av. Ciudad de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria



CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHURRASCO AL JUGO (carne de 300 gr.) con papa helada.	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA– LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), 01 chocio entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.), arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	45	45	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	60	60	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICIA NACIONAL– LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo; con tajadas de tomate y salchicha)	1	50	50	Sanguichero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	50	50	Botella descartable

Avenida de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Teléfono 084-246402
084-232398 Anexo 1850





CEPRU | UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
UNSAAC | CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO

SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA- LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs del día siguiente

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHURRASCO AL JUGO (carne de 300 gr.) con papa helada.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable



SUBTOTAL SEGUNDO EXAMEN 2025-I	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	143
PLATO DE FONDO	117
ENTRADA	54
SANDWICH	108
HAMBURGESA	50
CAFÉ Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	301
1/2 PLATO DE FONDO	45



2. TERCER EXAMEN CICLO ORDINARIO 2025-I

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:00 Hrs del día siguiente.
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
CHICHARRON DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 01 chocio entero, papas doradas, ensalada (con cebolla y hierbabuena).	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, munda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
SANDWICH MIXTO (pan hualto con queso y jamón).	2	108	108	Sanguichero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o anís y/o coca)	2	108	108	Vaso de poli papel de 12 Oz., biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSA DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), chocio entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	74	74	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	74	74	Botella descartable





CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

***HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.**

***LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.**

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHICHARRON DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 01 choclo entero, papas doradas, ensalada (con cebolla y hierbabuena).	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, munda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA– LOCAL UNSAAC

***HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.**

***LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.**

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), 01 choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.), arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	45	45	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, munda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	60	60	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICIA NACIONAL– LOCAL UNSAAC

***HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.**

***LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.**

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo; con tajadas de tomate y salchicha)	1	50	50	Sanguichero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	50	50	Botella descartable



Avenida de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria

<http://cepra.unsaac.edu.pe/>

Teléfono: 081-240402
081-233308 Anexo 1368



CEPRU | UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
UNSAAC | CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO

SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA- LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHICHARRON DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 01 choco entero, papas doradas, ensalada (con cebolla y hierbabuena),	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs del día siguiente

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.), con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

SUBTOTAL TERCER EXAMEN 2025-I	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	143
PLATO DE FONDO	117
ENTRADA	54
SÁNDWICH	108
HAMBURGESA	50
CAFÉ Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	301
1/2 PLATO DE FONDO	45





3. CUARTO EXAMEN CICLO ORDINARIO 2025-I

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:00 Hrs del día siguiente.
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
CHULETA DE CERDO AL HORNO (presa de cerdo de 300 gr.) tamales 2 unidades, moraya 2 unidades, 1 rocoto.	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
SANDWICH MIXTO (pan hualto con queso y jamón).	2	108	108	Sanguchero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o anís y/o coca)	2	108	108	Vaso de poli papel de 12 Oz., biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSA DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), choco entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	74	74	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	74	74	Botella descartable





CEPRU UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
UNSAAC CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO

CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHULETA DE CERDO AL HORNO (presa de cerdo de 300 gr.) tamales 2 unidades, moraya 2 unidades, 1 rocoto.	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

CALIFICACIÓN DE PRUEBA MIXTA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 13:00 A 21:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
POLLO AL HORNO (pollo de 300 gr.) 1 choclo entero, porción de papa andina, ensalada tropical (manzana con apio pasa y mayonesa) o SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas, ensalada rusa.	2	90	90	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	2	90	90	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.) 01 choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.) arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	45	45	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	60	60	Botella descartable



Avenida de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Teléfono 084-240402
084-233398 Anexo 1360

SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICÍA NACIONAL – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo, con tajadas de tomate y salchicha)	1	50	50	Sarguero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	50	50	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

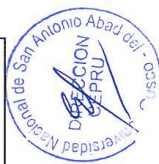
DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHULETA DE CERDO AL HORNO (presa de cerdo de 300 gr.) tamales 2 unidades, moraya 2 unidades, 1 rocoto.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

***HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs del día siguiente**

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

SUBTOTAL CUARTO EXAMEN 2025-I	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	143
PLATO DE FONDO	207
ENTRADA	54
SANDWICH	108
HAMBURGESA	50
CAFÉ Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	391
1/2 PLATO DE FONDO	45





4. PRIMER EXAMEN CICLO ORDINARIO 2025-II

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:00 Hrs del día siguiente.
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
TRUCHA AL HORNO de 300 gr., con choclo entero, 2 Papas, ensalada escavechada.	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
SANDWICH MIXTO (pan hualo con queso y jamón).	2	108	108	Sanguchero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o anís y/o coca)	2	108	108	Vaso de poli papel de 12 Oz., biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSA DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	74	74	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	74	74	Botella descartable



Teléfono 084-240402
084-232308 Anexo 1360

Agencia de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>



CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
TRUCHA AL HORNO de 300 gr., con choclo entero, 2 Papas, ensalada escavechada.	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA– LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (galina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de ropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), 01 choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.), arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	45	45	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	60	60	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICIA NACIONAL– LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo; con tajadas de tomate y salchicha)	1	50	50	Sanguichero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	50	50	Botella descartable





CEPRU | UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
UNSAAC | CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO

SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA- LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
TRUCHA AL HORNO de 300 gr., con choco entero, 2 Papas, ensalada escavechada.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs del día siguiente

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable



DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	143
PLATO DE FONDO	117
ENTRADA	54
SANDWICH	108
HAMBURGESA	50
CAFÉ Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	301
1/2 PLATO DE FONDO	45

Teléfono 084-210402
084-232398 Anexo 1360

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Av. en la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria



5. SEGUNDO EXAMEN CICLO ORDINARIO 2025-II

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:00 Hrs del día siguiente.
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
COSTILLAR FRITO de 300 gr. (con arroz arabe, 2 papas doradas, ensalada escavechada)	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
SANDWICH MIXTO (pan hualo con queso y jamón).	2	108	108	Sanguchero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o aris y/o coca)	2	108	108	Vaso de poli papel de 12 Oz. biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSA DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), chocio entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	74	74	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	74	74	Botella descartable



Teléfono 084-246402
084-232398 Anexo 1360

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Avenida de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria



CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
COSTILLAR FRITO de 300 gr. (con arroz arabe, 2 papas doradas, ensalada escavechada)	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, munda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), 01 choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.), arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	45	45	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, munda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	60	60	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICIA NACIONAL – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo; con tajadas de tomate y salchicha)	1	50	50	Sanguichero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	50	50	Botella descartable



Avenida de la Cultura N° 753
Ciudad Universitaria

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Teléfono 084-240402
084-252398 Anexo 1360



SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA- LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
COSTILLAR FRITO de 300 gr. (con arroz arabe, 2 papas doradas, ensalada escavechada)	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs. del día siguiente

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

SUBTOTAL SEGUNDO EXAMEN 2025-II	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	143
PLATO DE FONDO	117
ENTRADA	54
SANDWICH	108
HAMBURGESA	50
CAFÉ Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	301
1/2 PLATO DE FONDO	45





6. TERCER EXAMEN CICLO ORDINARIO 2025-II

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:00 Hrs del día siguiente
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
LOMO SALTADO (con papas fritas y carne picada de 300 gr.).	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, munda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
SANDWICH MIXTO (pan hualto con queso y jamón).	2	108	108	Sanguchero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o anís y/o coca)	2	108	108	Vaso de poli papel de 12 Oz. biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSA DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.
*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	74	74	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	74	74	Botella descartable



CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
LOMO SALTADO (con papas fritas y carne picada de 300 gr).	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA– LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (galina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), 01 chocio entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.), arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	45	45	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	60	60	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICIA NACIONAL– LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo; con tajadas de tomate y salchicha)	1	50	50	Sanguichero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	50	50	Botella descartable





SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA- LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
LOMO SALTADO (con papas fritas y carne picada de 300 gr).	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs del día siguiente

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	143
PLATO DE FONDO	117
ENTRADA	54
SÁNDWICH	108
HAMBURGESA	50
CAFÉ Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	301
1/2 PLATO DE FONDO	45



7. CUARTO EXAMEN CICLO ORDINARIO 2025-II

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:00 Hrs del día siguiente.
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, munda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
SANDWICH MIXTO (pan hualto con queso y jamón).	2	108	108	Sanguichero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o anís y/o coca)	2	108	108	Vaso de poli papel de 12 Oz., biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSA DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	74	74	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	74	74	Botella descartable



CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

CALIFICACIÓN DE PRUEBA MIXTA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 13:00 A 21:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
POLLO AL HORNO (pollo de 300 gr.) 1 choclo entero, porción de papa andina, ensalada tropical (manzana con apio pasa y mayonesa) o SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas, ensalada rusa.	2	90	90	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	2	90	90	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.) 01 choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.) arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	45	45	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	60	60	Botella descartable



SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICIA NACIONAL- LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo, con tajadas de tomate y salchicha)	1	50	50	Sanguchero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	50	50	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA- LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

***HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs del día siguiente**

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	143
PLATO DE FONDO	207
ENTRADA	54
SANDWICH	108
HAMBURGESA	50
CAFE Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	391
1/2 PLATO DE FONDO	45





8. PRIMER EXAMEN CICLO PRIMERA OPORTUNIDAD 2026

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:00 Hrs del día siguiente
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
POLLO AL HORNO de 300 gr., 01choclo entero, porción de papa andina, ensalada tropical (manzana con apio pasa y mayonesa).	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
SANDWICH MIXTO (pan hualto con queso y jamón).	2	108	108	Sanguchero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o anís y/o coca)	2	108	108	Vaso de poli papel de 12 Oz., biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSA DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	65	65	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	65	65	Botella descartable





CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHICHARRON DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 01 choclo entero, papas doradas, ensalada (con cebolla y hierbabuena).	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), 01 choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.), arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	42	42	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	57	57	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICIA NACIONAL – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo; con tajadas de tomate y salchicha)	1	45	45	Sanguichero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	45	45	Botella descartable





SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA- LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
POLLO AL HORNO de 300 gr., 01choclo entero, porcion de papa andina, ensalada tropical (manzana con aplo pasa y mayonesa).	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs del día siguiente

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable



SUBTOTAL PRIMER EXAMEN CICLO PRIMERA OPORTUNIDAD 2026	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	134
PLATO DE FONDO	117
ENTRADA	54
SANDWICH	108
HAMBURGESA	45
CAFÉ Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	284
1/2PLATO DE FONDO	42



CEPRU | UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
UNSAAC | CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO

9. SEGUNDO EXAMEN CICLO PRIMERA OPORTUNIDAD 2026

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

***HORA DE ATENCIÓN:** DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:00 Hrs del día siguiente
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
POLLO AL HORNO de 300 gr., 01choclo entero, porción de papa andina, ensalada tropical (manzana con apio pasa y mayonesa).	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
SANDWICH MIXTO (pan hualo con queso y jamón).	2	108	108	Sanguchero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o anís y/o coca)	2	108	108	Vaso de poli papel de 12 Oz., biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSA DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

***HORA DE ATENCIÓN:** DE 05:30 A 09:00 Hrs.

***LUGAR:** Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	65	65	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	65	65	Botella descartable



Avenida de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Teléfono 084-240402
084-232398 Anexo 1360



CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHICHARRON DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) 01 choclo entero, papas doradas, ensalada (con cebolla y hierbabuena).	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

CALIFICACIÓN DE PRUEBA MIXTA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 13:00 A 21:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
POLLO AL HORNO (pollo de 300 gr.) 1 choclo entero, porción de papa andina, ensalada tropical (manzana con apio pasa y mayonesa) o SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chauli, papas fritas, ensalada rusa.	2	90	90	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	2	90	90	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA– LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.) 01 choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.) arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	42	42	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	57	57	Botella descartable



Avenida de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Teléfono 084-240402
084-232398 Anexo 1360



SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICIA NACIONAL- LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo, con tajadas de tomate y salchicha)	1	45	45	Sanguichero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	45	45	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA- LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
POLLO AL HORNO de 300 gr., 01choclo entero, porcion de papa andina, ensalada tropical (manzana con apio pasa y mayonesa).	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

***HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs del día siguiente**

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.,) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

SUBTOTAL SEGUNDO EXAMEN CICLO PRIMERA OPORTUNIDAD 2026	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	134
PLATO DE FONDO	207
ENTRADA	54
SANDWICH	108
HAMBURGESA	45
CAFÉ Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	374
1/2PLATO DE FONDO	42





10. PRIMER EXAMEN CICLO REFORZAMIENTO 2026

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO Y SALIDA: 15:00 Hrs. – 20:00 Hrs.
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
POLLO AL HORNO de 300 gr., 01choclo entero, porción de papa andina, ensalada tropical (manzana con apio pasa y mayonesa).	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSA DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	20	20	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	20	20	Botella descartable

CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHICHARRON DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 01 choclo entero, papas doradas, ensalada (con cebolla y hierbabuena).	1	6	6	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	6	6	Botella descartable





SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA- LOCAL UNSAAC

***HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.**

***LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.**

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (galina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), 01 choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	3	3	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.), arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	6	6	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	9	9	Botella descartable

SUBTOTAL PRIMER EXAMEN CICLO REFORZAMIENTO 2026	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	23
PLATO DE FONDO	33
GASEOSA	62
1/2PLATO DE FONDO	6





11. SEGUNDO EXAMEN CICLO REFORZAMIENTO 2026

ELABORACIÓN DE PRUEBA – LOCAL CEPRU

***HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.**

- INGRESO Y SALIDA: 15:00 Hrs. – 20:00 Hrs.
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
MALAYA FRITA de 300 gr., arroz, papas doradas, ensalada escabechada.	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

***HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.**

***LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.**

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	20	20	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	20	20	Botella descartable

CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

***HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.**

***LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.**

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
MALAYA FRITA de 300 gr., arroz, papas doradas, ensalada escabechada.	1	6	6	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, monda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	6	6	Botella descartable





SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA- LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), 01 choclo entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	3	3	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.) arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	6	6	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	9	9	Botella descartable

SUBTOTAL SEGUNDO EXAMEN CICLO REFORZAMIENTO 2026	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	23
PLATO DE FONDO	33
GASEOSA	62
1/2 PLATO DE FONDO	6

12. PRIMER EXAMEN CICLO ORDINARIO 2026-I

ELABORACIÓN DE PRUEBA - LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: DURANTE 18 HORAS APROXIMADAMENTE, EL MISMO QUE ESTARA SUPEDITADO A LA CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DE ELABORACIÓN DE PRUEBA.

- INGRESO: 18:30 Hrs.
- SALIDA: 11:30 Hrs del día siguiente.
- LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.) papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa.	1	54	54	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
POLLO AL HORNO de 300 gr., 01choclo entero, porcion de papa andina, ensalada tropical (manzana con apio pasa y mayonesa).	1	54	54	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.

Avenida de la Cultura N° 733
Calle 4ta. Universitaria

<http://cepru.unsaac.edu.pe>

Teléfono 084-240402
084-232398 Anexo 1360





SANDWICH MIXTO (pan-huaro con queso y jamón):	2	108	108	Sanguichero de papel de 15x15
ENTRADA (empanada de pollo mediana)	1	54	54	Platillo de porcelana
CAFÉ O MATE (sobre de café personal y edulcorante, filtrante de manzanilla y/o anís y/o coca)	2	108	108	Vaso de polí. papel de 12 Oz., biodegradable + 1 cucharilla descartable.
AGUA DE 600 ml	1	54	54	Botella descartable
GASEOSAS DE 600 ml.	1	54	54	

RECEPCIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 05:30 A 09:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CALDO DE GALLINA (presa de gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz O ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 2 panes de oropesa O TRUCHA APANADA (trucha de 300 gr.), chocado entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	74	74	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
GASEOSAS DE 600 ml.	1	74	74	Botella descartable

CALIFICACIÓN DE PRUEBA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 11:00 A 11:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
CHICHARRON DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.), 01 chocado entero, papas doradas, ensalada (con cebolla y hierbabuena),	1	27	27	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, munda cliente.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	27	27	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A SEGURIDAD INTERNA – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: DE 09:00 - 09:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
---------	-----------	----------------------------	-----------	-------------

Avenida de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria

http://cepru.unsaac.edu.pe/

Teléfono 084-210402
084-252398 Anexo 1360



CALDO DE GALLINA (gallina de 300 gr.), papa, moraya, yuca, arroz o ADOBO DE CERDO (presas de cerdo de 300 gr.) y 2 panes de oropesa o TRUCHA APAINADA (trucha de 300 gr.), 01 choco entero, papa dorada o moraya y ensalada rusa.	1	15	15	Platos de porcelana y cubiertos de acero inoxidable esterilizados
½ MILANEZA DE POLLO (pollo de 200 gr.), arroz, papa frita y ensalada rusa.	1	45	45	Táper biodegradable CT3, la ensalada debe ir en un táper de 6 onzas y cubiertos descartables, con servilleta, moneda diente, y mayonesa de 8 gr. la misma que es personal.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	60	60	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN A LA POLICIA NACIONAL – LOCAL UNSAAC

*HORA DE ATENCIÓN: 08:30 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
HAMBURGUESA DE CARNE (pan hamburguesa, con carne molida y aderezo, con tajadas de tomate y salchicha)	1	50	50	Sanguchero de papel de 15x15 con mayonesa individual de 8 gr.
GASEOSAS DE 600 ml.	1	50	50	Botella descartable

SERVICIO DE ATENCIÓN AL PERSONAL DE PLANTA – LOCAL CEPRU

*HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs.

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable

***HORA DE ATENCIÓN: 15:00 Hrs del día siguiente**

*LUGAR: Ambiente designado por el directorio del CEPRU.

DETALLE	N° TICKET	CANT. DE PERSONAS (APROX.)	SUB TOTAL	SERVIDO EN:
SUPREMA DE POLLO (pollo de 300 gr.) con arroz chaufa, papas fritas y ensalada rusa.	1	18	18	Táper biodegradable de CT3 con cubiertos descartables, servilleta y mondadientes
GASEOSAS DE 600 ml.	1	18	18	Botella descartable





SUBTOTAL PRIMER EXAMEN 2026-I	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	143
PLATO DE FONDO	117
ENTRADA	54
SÁNDWICH	108
HAMBURGESA	50
CAFÉ Y/O MATE	108
AGUA	54
GASEOSA	301
1/2 PLATO DE FONDO	45

CUADRO: TOTAL DE LAS CANTIDADES PARA LOS 12 EXAMENES DEL CEPRU.

TOTAL PARA 12 EXAMENES	
DESCRIPCION	CANTIDAD APROXIMADA
CALDO	1458
PLATO DE FONDO	1506
ENTRADA	540
SÁNDWICH	1080
HAMBURGESA	490
CAFÉ Y/O MATE	1080
AGUA	540
GASEOSA	3370
1/2 PLATO DE FONDO	456



Teléfono 084-240402
084-232398 Anexo 1369

<http://cepru.unsaac.edu.pe/>

Av. de la Cultura N° 733
Ciudad Universitaria



II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 350,000.00** (Trescientos Cincuenta Mil con 00/100 Soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 30,000.00** (Treinta Mil con 00/100 Soles) por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran servicios similares a los siguientes: **Servicios de preparación de alimentos y/o atención de desayunos y/o almuerzos y/o cena y/o refrigerios en general en Instituciones públicas o privadas.**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN
ANTONIO ABAD DEL CUSCO
CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO



Importante

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIOS

Dr. Simeón Antonio Tumpi
DIRECTOR



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 350,000.00 (Trescientos Cincuenta Mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 30,000.00 (Treinta Mil con 00/100 soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de preparación de alimentos y/o atención de desayunos y/o almuerzos y/o cena y/o refrigerios en general en Instituciones públicas o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la</p>

¹² Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”

(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

documentación sustentatoria correspondiente.

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

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

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

Importante

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

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA 12 EXÁMENES DEL CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO-CEPRU**, que celebra de una parte **LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20172474501, con domicilio legal en Av. de la Cultura N° 733, distrito, provincia y departamento del Cusco, 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC** para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA 12 EXÁMENES DEL CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO-CEPRU**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA 12 EXÁMENES DEL CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO-CEPRU**.

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 PAGO¹³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS PARCIALES, 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 dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde el día siguiente de suscrito el contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

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.”

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente.

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 en 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 CONTROVERSIAS¹⁴

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

¹⁴ 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).

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: [.....]

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 Digitales¹⁵.

¹⁵ 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC

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 ¹⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

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 reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁷

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.

¹⁶ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC

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 ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.

¹⁸ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²¹

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.

²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso 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

**COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC**

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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC

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 **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA 12 EXÁMENES DEL CENTRO DE ESTUDIOS PREUNIVERSITARIO-CEPRU**, 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**

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC

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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC

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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC**

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] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC

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 EN SOLES 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

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *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]".

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁷ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ITEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que el domicilio de mi representada se encuentra ubicado en la provincia o provincia colindante donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica el domicilio consignado por el postor en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que el postor pueda acceder a la bonificación, debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

Importante

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

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC**
Presente.-

Mediante el presente el que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que los domicilios de todos los integrantes del consorcio se encuentran ubicados en la provincia o provincias colindantes donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

ANEXO N° 11

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

ANEXO N° 12

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC
Presente.-

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

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

**DECLARACIÓN JURADA DE LOCAL
PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], declaro bajo juramento lo siguiente:

La dirección de mi local para la preparación de alimentos queda en [CONSIGNAR LA DIRECCIÓN EXACTA DEL LOCAL DONDE SE PREPARARÁ LOS ALIMENTOS], el mismo que se encuentra en un radio de 10 kilómetros de la ciudad universitaria UNSAAC, sito en Av. de la Cultura N°733, distrito, provincia y departamento de Cusco, asimismo, dicha dirección coincide con la dirección declarada en el registro nacional de proveedores.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**DECLARACIÓN JURADA DE
CUMPLIMIENTO DE MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIA**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSAAC
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], declaro bajo juramento que:

CUENTO CON TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIA PARA LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE CONSUMO HUMANO.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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