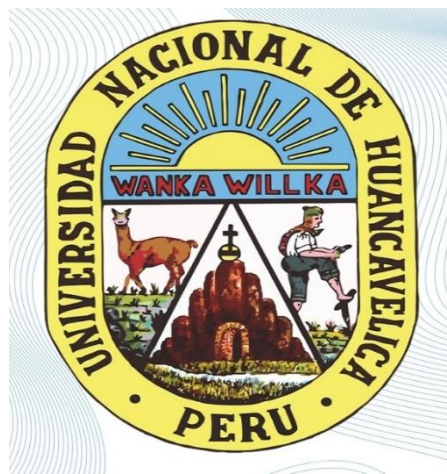


# ***BASES CONTRACCIÓN DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIO***



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

## **BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA**



**CONTRATACION DIRECTA Nº  
01-2024-UNH/OEC-1**

**"CONTRATACIÓN DE SERVICIO Y  
ATENCIÓN DE ALIMENTOS  
PREPARADOS PARA ASISTENCIA  
ALIMENTARIA SEDE CENTRAL  
HUANCABELICA",**

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**HUANCABELICA- JULIO 2024**

## 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 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 HUANCAMELICA**  
RUC N° : **20168014962**  
Domicilio legal : **Jr. Hipólito Unánue N° 209 y Jr. Victoria Garma N° 330 – Huancavelica.**  
Teléfono: : **967652760**  
Correo electrónico: : **procesos.abastecimiento@unh.edu.pe**

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **"CONTRATACIÓN DE SERVICIO Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA SEDE CENTRAL HUANCAMELICA"**,

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N° 000293-2024-UNH/DGA-R de fecha 15 de julio de 2024**

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

#### **RECURSOS ORDINARIOS**

#### **Importante**

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

**NO APLICA**

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio materia de la contratación será prestado en el **plazo de 17 días calendario**,

**contados a partir del día siguiente de la suscripción del Acta de Entrega de las instalaciones del comedor universitario hasta el 02 de agosto (en concordancia al calendario académico).** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Semestre	Mes	Total días de atención		Días Calendarios
		Hábiles	No hábiles	
2024 - I	Julio	10	04	15
	Agosto	2	00	2
TOTAL		12	04	17

- ✚ En casos de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio del comedor podrá ser suspendido de acuerdo al numeral 142.7 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado (RLCE).
- ✚ En caso exista recuperaciones de clases producto de huelgas y/u otras paralizaciones posteriores al plazo máximo, el contratista podrá solicitar ampliación de plazo de acuerdo con el art. 158° del RLCE.

#### 1.9. INVITACION

La invitación se realiza por correo electrónico al proveedor que cumple con los términos de referencia.

#### 1.10. 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 S/. 6.00 soles en la Unidad de Caja de la entidad y recabar las bases en la Unidad de Abastecimiento sito en Jr. Hipólito Unánue Nº 209 y Jr. Victoria Garma Nº 330 – Huancavelica, en el horario de 08:30 a 17:30 horas.**

##### Importante

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

#### 1.11. BASE LEGAL

- Texto Único Ordenado de la Ley Nº 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo Nº 344-2018-EF.
- Decreto Supremo Nº 308-2022-EF, Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley Nº 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 344- 2018-EF y dictan otras disposiciones.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024 Ley Nº 31953
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año Fiscal 2024-Ley Nº 31954.
- Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024 – Ley Nº 31955.
- Decreto Legislativo Nº 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley Nº 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley Nº 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo Nº 043-2003-PCM.
- Ley Nº 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo

de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-2008-TR.

- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.

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 se presentará a través del siguiente correo electrónico: **procesos.abastecimiento@unh.edu.pe** dirigido al Órgano Encargado de las Contrataciones de la **CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-UNH/OEC-1**, de acuerdo al cronograma establecido en el SEACE, conforme al siguiente detalle:

La oferta debe llevar la rúbrica del postor o su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin, y se presenta de manera digital debidamente foliada.

El postor invitado es responsable de la exactitud y veracidad de los documentos que conforman su oferta, siendo que la oferta contendrá, además de un índice de documentos, la siguiente documentación:

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

- Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- 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*

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.



*de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>2</sup> 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 Nº 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de lo términos de referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo Nº 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de ejecución del servicio. **(Anexo Nº 4)<sup>3</sup>**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo Nº 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES y el detalle de precios unitarios, solo cuando el procedimiento de selección se haya convocado por dicho sistema. Así como el monto de la oferta de la prestación accesorio, cuando corresponda. **(Anexo Nº 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.*

#### **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.

### **2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato,
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI).
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### **Advertencia**

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <http://www.ongei.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>3</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

*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 – PIDE<sup>4</sup> 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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>5</sup>. (**Anexo N° 12**).
- h) Estructura de costos<sup>6</sup>.
- i) *Copia de documentos que acrediten la formación académica y/o experiencia de los requisitos de todo el personal no clave (Administrador, ayudante de cocina, mozos, asistente controlador de ticket y almacenero) según requerido en el numeral 3.1.11 de los términos de referencia.*
- j) *Presentar copia de DNI de todo el personal.*
- k) *Presentar de todo el personal carnet de sanidad vigente, certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales y/o CERTIJOVEN y/o CERTIADULTO otorgado por el MTPE.*

#### 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”.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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 Haya<sup>7</sup>.*

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

<sup>5</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>6</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **mesa de partes del COMPLEJO DE SERVICIOS ACADÉMICOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA** ubicado en Jr. Hipólito Unánue Nº 209 y Jr. Victoria Garma Nº 330 – Huancavelica

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **FORMA PERIODICA de pagos mensuales. Según reporte del consumo de raciones emitida por el responsable de la unidad de Residencia y comedor Universitario Para ello EL CONTRATISTA cumplirá en enviar a la entidad a treves de mesa de partes como máximo el segunda hábil después del último día de cada mes, un detalle del consumo de las raciones atendidas.**

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

- Informe del funcionario responsable del **(DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA)**, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- **Resumen detallado del consumo de las raciones atendidas.**

Dicha documentación se debe presentar en **mesa de partes del COMPLEJO DE SERVICIOS ACADÉMICOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA** ubicado en Jr. Hipólito Unánue Nº 209 y Jr. Victoria Garma Nº 330 – Huancavelica.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA:

##### 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.*

#### CONTRATACIÓN DE SERVICIO Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA SEDE CENTRAL HUANCAMELICA MEDIANTE CONTRATACIÓN DIRECTA

Firmado dig  
VARGAS D  
soft  
Motivo: Doy  
Fecha: 08.0

##### 3.1 TÉRMINOS DE REFERENCIA

###### 3.1.1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

Contratación de servicio y atención de alimentos preparados para asistencia alimentaria en la Sede Central Huancavelica.

###### 3.1.2. FINALIDAD PUBLICA:

La presente contratación de servicio y atención de alimentos preparados para los estudiantes, permitirá contar con una buena atención de alimentos (desayuno, almuerzo y cena) para el buen rendimiento del aprendizaje de los alumnos de las diferentes facultades de la Sede Central de la Universidad Nacional de Huancavelica.

###### 3.1.3. ANTECEDENTES

La Dirección de Bienestar Universitario es el órgano de línea responsable de dirigir, efectuar y ofrecer a los estudiantes programas de bienestar en materia de deportes, recreación, cultura, arte, salud, transporte, vivienda, apoyo psicológico, promoción social y alimentación, en concordancia con la Ley Universitaria Ley N° 30220.

Referente a la alimentación, ésta se brinda a través del servicio comedor universitario y está dirigido a estudiantes de pregrado que atraviesan problemas o que están expuestos a riesgos de índole social, económica o afectiva, de tal forma que no se afecte su proceso formativo (deserción, separación, retiro y permanencia prolongada), en ese sentido, el principal factor de nuestros estudiantes beneficiarios, es el factor económico, como es sabido el índice de la tasa de pobreza en la región Huancavelica es la más alta del país, dicha realidad no es ajena a nuestra universidad.

Referente al financiamiento del servicio comedor universitario, una de las Actividades del Programa Presupuestal 0066 Formación Universitaria de Pregrado, es la Actividad 5005863 Bienestar y asistencia social, cuya finalidad 0394364 Brindar servicios de alimentación en universidades públicas, establece que, este servicio está dirigido a estudiantes de pregrado que atraviesan problemas o que están expuestos a riesgos de índole social, económica o afectiva, de tal forma que no se afecte su proceso formativo (deserción, separación, retiro y permanencia prolongada).

Para el presente ejercicio fiscal, en el Programa Presupuestal 0066 se ha previsto los recursos presupuestarios para la continuidad del servicio comedor universitario, el cual se encuentra aprobado mediante RESOLUCIÓN N° 0081-2024-CU-UNH de fecha 26 de enero de 2024.

###### 3.1.4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

###### 3.1.4.1. OBJETIVO GENERAL:

Contar con el servicio y atención de alimentos preparados para los estudiantes de las diferentes facultades - Sede Central de la Universidad Nacional de Huancavelica.

###### 3.1.4.2. OBJETIVO ESPECÍFICO:

Atender necesidades más urgentes de los estudiantes con menores recursos económicos.

  
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CASTAÑO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 11:58:47 -05:00



### 3.1.5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.

#### 3.1.5.1. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR.

##### - Días hábiles (estudiantes en general):

Semestre	Mes	Número de raciones por día			Total días hábiles	Número de raciones totales		
		Desayuno	Almuerzo	Cena		Desayuno	Almuerzo	Cena
2024 - I	Julio	900	1,500	900	10	9,000	15,000	9,000
	Agosto	900	1,500	900	2	1,800	3,000	1,800
TOTAL					12	10,800	18,000	10,800

Las cantidades de atención, podrán variar de acuerdo a la necesidad de la entidad.

##### - Cuadro 2: sábados, domingos y feriados (residentes):

Semestre	Mes	Número de raciones por día			Total días atención	Número de raciones totales		
		Desayuno	Almuerzo	Cena		Desayuno	Almuerzo	Cena
2024 - II	Julio	96	96	96	6	576	576	576
	Agosto	96	96	96	0	-	-	-
TOTAL					6	576	576	576

Las cantidades de atención, podrán variar de acuerdo a la necesidad de la entidad.



Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014902 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 11:59:09 -05:00

#### 3.1.5.2. TÉRMINOS DE REFERENCIA DE LOS ALIMENTOS:

La formulación de dietas nutricionalmente balanceadas para individuos o grupos de población o la evaluación de la calidad de las mismas depende fundamentalmente de:

- Las necesidades de energía y nutrientes esenciales de los distintos individuos de acuerdo a su edad, sexo, tamaño corporal y actividad física.
- La composición química de los alimentos que componen la alimentación habitual.
- La interacción de los nutrientes de acuerdo a la combinación de los alimentos en la dieta mixta.

#### 3.1.5.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

##### a) REQUERIMIENTO NUTRICIONAL



El valor calórico de los regímenes normales de acuerdo a la labor intelectual de los estudiantes será entre 2488 a 2969 calorías por día, según la guía de Requerimiento de Energía para la Población Peruana 2012 del Centro Nacional de Alimentación del Ministerio de Salud, que serán distribuidas de la siguiente forma:

**Desayuno : 35% (870 - 1040 kcal)**  
**Almuerzo : 40% (995 a 1187 kcal)**  
**Cena : 25% (622 a 742 kcal)**

##### b) CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LA RACIÓN:

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

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES - 2488 KCAL									
Nº	PREPARACIÓN	% DE APOORTE KCAL (MENÚ DEL DÍA)	KILOCALORIAS (KCAL)	REQUERIMIENTOS MACRONUTRIENTES					
				PROTEÍNA		GRASA		HIDRATOS DE CARBONO	
				%	GRAMOS	%	GRAMOS	%	GRAMOS
1	DESAYUNO	35%	871	10 al 15	87.1 - 130.6	25 al 30	217.7 - 261	55 al 60	478.9 - 522.5
2	ALMUERZO	40%	995	10 al 15	99.5 - 149.3	25 al 30	248.8 - 298.6	55 al 60	547.4 - 597.1
3	CENA	25%	622	10 al 15	62.2 - 93.3	25 al 30	155.5 - 186.6	55 al 60	342.1 - 373.2

   
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto PAU 20168014962 soft  
Motivo: Clay V" B"  
Fecha: 08.07.2024 11:59:32 -05:00

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES - 2969 KCAL								
Nº	PREPARACIÓN	% DE APORTE KCAL (MENÚ DEL DÍA)	KILOCALORIAS (KCAL) 2969	REQUERIMIENTOS MACRONUTRIENTES				
				PROTEÍNA		GRASA		HIDRATOS DE CARBONO
				%	GRAMOS	%	GRAMOS	% GRAMOS
1	DESAYUNO	35%	1039	10 al 15	104 - 156	25 al 30	259.8 - 311.7	55 al 60 571.5 - 623.5
2	ALMUERZO	40%	1188	10 al 15	118.8 - 178.1	25 al 30	296.9 - 356.3	55 al 60 653.2 - 712.6
3	CENA	25%	742	10 al 15	74.2 - 111.3	25 al 30	185.6 - 222.7	55 al 60 408.2 - 445.4

La sumatoria de la distribución porcentual del valor calórico total de proteínas, grasa y carbohidratos deberán sumar el 100%.

### c) DOSIFICACIÓN DE INSUMOS:

El control diario de los gramajes será en crudo de acuerdo a la TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (CENAN).

#### ✓ Frecuencia y cantidad de alimentos principales para estudiantes beneficiarios en el DESAYUNO

ALIMENTOS PRINCIPALES	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/gr.)
PAN (30 GR. CADA UNO)	1 UNIDA DIARIA	30 gr.
MANTEQUILLA	1 VEZ POR SEMANA	10 gr.
MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.
MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.
JAMON	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
PALTA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
LECHE DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	100 cc.
LECHE EVAPORADA	2 VEZ POR SEMANA	50 cc.
QUESO FRESCO DE VACA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
AVENA, HOJUELA DE QUINUA, HOJUELA DE KIWICHA, SOYA, HARINA DE HABAS, MACA, SIETE SEMILLAS,	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
JUGO DE FRUTAS (TODAS LAS VARIEDADES)	2 VECES POR SEMANA	180 cc.
CARNE DE RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
POLLO CON HUESO (GUISO, ARROZ CON POLLO, SALTADO O CHAUFA)	3 VECES POR SEMANA	120 gr.
PESCADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
PESCADO EN CONSERVA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, BOFE, HIGADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
CARNE DE RES O CARNERO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
CARNE MOLIDA	2 VECES POR MES	50 gr.
ARROZ	5 VECES POR SEMANA	80 gr.
TRIGO O QUINUA EN GUIOS CON ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
FIDEOS TALLARIN (PASTA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
PAPA, YUCA O CAMOTE (SALTADO, PURE, AJIACO, CAU CAU Y LOCRO)	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
PAPA, YUCA, CAMOTE COMO ACOMPAÑANTE (AJI DE GALLINA, ESTOFADO)	5 VECES POR SEMANA	110 gr.
OLLUCO (CHUPE)	1 VEZ POR SEMANA	80gr.
PAPA SECA EN CARAPULCRA CON ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
MENESTRA EN GUIOS (LENTEJA, ARVEJA, FRIJOL, GARBANZO, PALLAR)	1 VEZ POR SEMANA	40 a 60 gr.
VERDURAS	ADECUADO AL MENU	30 gr.
HUEVO DE GALLINA	ADECUADO AL MENU	50 gr.
AZUCAR	DIARIO	< AL 10% DEL VCT/DIA
SAL	DIARIO	NO MAS DE 5 gr./DIA
ACEITE, ESPECIAS, CONDIMENTOS.	ADECUADO AL MENU DIARIO	LO NECESARIO

**FUENTE:** Tabla de Dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva/ Lima - Perú: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2005.

   
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 11:59:47 -05:00

✓ **Frecuencia y cantidad de alimentos principales para estudiantes beneficiarios en el ALMUERZO**

ALIMENTOS PRINCIPALES	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/gr.)
CARNE DE RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
CARNE DE RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
POLLO CON HUESO (GUIZO, ARROZ CON POLLO, SALTADO O CHAUFA)	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
POLLO SIN HUESO O PULPA (PICADO)	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
GALLINA (AJI DE GALLINA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
CARNE DE CERDO CON HUESO	1 VEZ POR QUINCENA	130 gr.
CARNE DE CARNERO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
CARNE MOLIDA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
CARNE DE PAVITA CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
PESCADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
TRUCHA (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR MES	120 gr.
MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, BOFE, HIGADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
MENUDENCIA DE POLLO: HIGADO, MOLLEJA, CORAZON Y CUELLO (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
MARISCOS (CHAUFA, ARROZ CON MARISCOS,)	1 VEZ POR MES	80 gr.
LECHE DE VACA (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	50 cc.
LECHE EVAPORADA (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	25 cc.
QUESO FRESCO DE VACA (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	10 gr.
ARROZ	5 VECES POR SEMANA	100 gr.
TRIGO O QUINUA EN GUIZOS CON ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
PAPA SECA EN CARAPULCRA CON ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
FIDEOS TALLARIN (PASTA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
MENESTRA EN GUIZOS (LENTEJA, ARVEJA, FRIJOL, GARBANZO, PALLAR)	2 A 3 VECES POR SEMANA	40 a 60 gr.
PAPA, YUCA O CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
PAPA, YUCA O CAMOTE (SALTADO, PURE, AJIACO, CAU CAU Y LOCRO)	1 VEZ POR SEMANA	120gr.
PAPA, YUCA, CAMOTE COMO ACOMPAÑANTE (AJI DE GALLINA, ESTOFADO, ETC)	5 VECES POR SEMANA	110 gr.
OLLUCO (CHUPE)	1 VEZ POR SEMANA	80gr.
FIDEOS, ARROZ, HARINA ARVEJA, HARINA DE HABA Y CHOCHOCA (PARA SOPAS)	2 A 3 VECES POR SEMANA	20 g.
SEMOLA, AVENA, QUINUA, (PARA SOPAS)	2 A 3 VECES POR SEMANA	15 gr.
MORON, TRIGO Y TRIGOR, (PARA SOPAS)	2 A 3 VECES POR SEMANA	30 gr.
FRUTAS: TODAS LAS VARIEDADES (PLATANOS, MANZANA, PAPAYA, UVAS, MANDARINA, NARANJA, GRANADILLA)	4 VECES POR SEMANA	150 gr.
VERDURAS PARA ENSALADA	4 VECES POR SEMANA	50 g- 80g
VERDURAS	DIARIO	30g
AZUCAR	DIARIO	< AL 10% DEL VCT/DIA
SAL	DIARIO	NO MAS DE 5 gr./DIA
ACEITE, ESPECIAS, CONDIMENTOS.	ADECUADO AL MENU DIARIO	LO NECESARIO

**FUENTE:** Tabla de Dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva/ Lima - Perú: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2005.

✓ **Frecuencia y cantidad de alimentos principales para estudiantes beneficiarios en CENA**

ALIMENTOS PRINCIPALES	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA (cc/gr.)
RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
CARNE DE CARNERO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
POLLO CON HUESO (GUIZO, ARROZ CON POLLO, SALTADO O CHAUFA)	2 VECES POR SEMANA	120 gr.
POLLO SIN HUESO O PULPA (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
GALLINA (AJI DE GALLINA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
PESCADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
MENUDENCIA DE RES (MONDONGO, BOFE, HIGADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
ARROZ	5 VECES POR SEMANA	80 g
ARROZ (CHAUFA)	1 VEZ POR SEMANA	130 gr.
TRIGO O QUINUA EN GUIZOS CON ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
FIDEOS TALLARIN (PASTA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g



 **Vº Bº**  
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 50168014962 soft  
Motivo: Soy Vº Bº  
Fecha: 06.07.2024 12:00:03 -05:00

PAPA, YUCA O CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
PAPA, YUCA O CAMOTE (SALTADO, PURE, AJIACO, CAU CAU Y LOCRO)	1 VEZ POR SEMANA	40gr.
PAPA, YUCA, CAMOTE COMO ACOMPAÑANTE (AJI DE GALLINA, ESTOFADO)	5 VECES POR SEMANA	40 gr.
OLLUCO (CHUPE)	1 VEZ POR SEMANA	90gr.
VERDURAS	ADECUADO AL MENU	30 g.
AZUCAR	DIARIO	< AL 10% DEL VCT/DIA
SAL	DIARIO	NO MAS DE 5 gr./DIA
ACEITE, ESPECIAS, CONDIMENTOS.	ADECUADO AL MENU DIARIO	LO NECESARIO

**d) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL MENÚ:**

La estructura de cada menú se ceñirá a las especificaciones con su respectivo gramaje por ración proporcionados por la entidad en los términos de referencia y para aquellos productos que no se hayan considerado se tomará como referencia la **Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva (CENAN)**.

✓ **DESAYUNO:** Debe contener:

TIPO DE MENÚ			MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
OPCIÓN - N° 01							
Cereal con leche	Taza	300 ml	Cereal (quinua, avena, 7 semillas, semola, maca)	30 gramos			2 veces por semana
			Leche evaporada	50 cc.			
			Azúcar	12.5 g.			
Segundo	Plato Tendido	500 gr.	Cereal (arroz)	80 g.			
			Tuberculo (papa, papa seca, olluco)	130 g.			
			Carne pollo (P.O.A) presa c/hueso	120 g.			
			Carne Roja (res/cordero o cerdo)	130 g.			
Pan con relleno	Unidad	40 g. (1unid c/relleno)	Pan	30 g.			
			Manjar, mantequilla, mermelada)	10 - 15 g.			
OPCIÓN N° 02							
Jugo de fruta	Vaso	250 ml	Fruta (de estación)	180 g.			1 vez por semana
Cereal	Taza	300 ml	Cereal (quinua, avena, 7 semillas, semola, maca)	30 gramos			
			Azúcar	12.5 g.			
Segundo	Plato Tendido	600 gr.	Cereal (arroz)	80 g.			
			Menestra (lenteja, frijol, pallar)	40 - 60 g.			
			Carne pollo / pescado(P.O.A) presa c/hueso	120 g.			
			Menudencia de res (panza, bife, hígado)	100 g.			
OPCIÓN N° 03							
Cereal con fruta	Taza	300 ml	Cereal (quinua, avena, 7 semillas, semola, maca)	30 gramos			2 veces por semana
			Fruta (de estación)	20 g.			
			Cereal (tallarín, quinua)	80 g.			
Segundo	Plato Tendido	500 gr.	Carne (P.O.A) presa c/hueso	100 g.			
			Menudencia (res o cordero/hígado)	70 g.			
			Carne Roja (res/cordero o cerdo)	70 g. (picado)			
Pan con relleno	Unidad	40 g. (1unid c/relleno)	Pan	28 g.			
			Queso	30 g.			
			Atun	30 g.			
			Huevo	60 g.			

**Nota:**

- El jugo de fruta deberá ser preparado por procedimientos tecnológicos adecuados bajo condiciones sanitarias apropiadas, procedente de la parte comestible de frutas en buen estado debidamente maduras y frescas o a partir de frutas conservadas por medios físicos, sanas lavadas y sanitizadas aplicando los principios de Buenas Prácticas de Manufactura.



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

✓ **ALMUERZO:** Debe contener:

TIPO DE MENÚ	MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
Sopas	Taza	300 cc.	Carne Roja picado (res/cordero)	30 g.	4 veces por semana
			Menudencia de pollo (cuello, patitas, espinazo, molleja, corazón)	30 g.	
			Cereales (avena, quinua, trigo, morón)	30 g.	
			Tuberculos (olluco, chuño)	60 - 80 g.	
			Menestras (pallares, lentejas, frijoles)	15 - 20 g.	

**Nota:**

- Preparar con condimentos naturales. No se hará uso de glutamato monosódico, cubitos de caldo.
- La sopa debe ser consistente, con una densidad adecuada de acuerdo al cuadro anterior. No se aceptarán caldos o caldillos.



Firmado digitalmente por  
RALCARENO CAYETANO Luis  
Alberto PAU 20109014962 soft  
Motivo: Day V - B  
Fecha: 05.07.2024 12:00:24 -05:00

TIPO DE MENÚ	MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
Segundos	CEREAL + TUBÉRCULO + P.O.A				
	Plato Tendido	600 gr.	Cereal (arroz)	100 g.	2 veces por semana
			Tuberculo (papa, papa seca, olluco)	130 g.	
			Carne pollo (P.O.A) presa c/hueso	120 g.	
			Carne Roja (res/cordero o cerdo)	130 g.	
	CEREAL + MENESTRA + P.O.A				
	Plato Tendido	600 gr.	Cereal (arroz)	100 g.	2 veces por semana
			Menestra (lenteja, frijol, pallar)	40 - 60 g.	
			Carne pollo / pescado(P.O.A) presa c/hueso	120 g.	
			Carne de carnero con hueso	130 g.	
			Menudencia de res (panza, bofe, hígado)	100 g.	
	CEREAL + P.O.A				
	Plato Tendido	600 gr.	Cereal (tallarín, quínuia)	130 g.	1 vez /semana
			Carne pollo (P.O.A) presa c/hueso	120 g.	
			Menudencia (res o cordero/hígado)	70 g.	
			Carne Roja (pollo, res/cordero o cerdo)	70 g. (picado)	

TIPO DE MENÚ	MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
Ensalada cruda o cocida	Plato	80 g. (todo pesado es en crudo)	Lechuga (base)	60 g.	1 vez por semana
			Verduras para ensalada	80 g.	
			Allíhar (limón o vinagretas)	-	

TIPO DE MENÚ	MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
Fruta	Unidad	135 g.	Fruta de temporada entera (mandarina, Naranja)	135 g.	3 veces por semana
			Fruta de temporada tajada	160 g.	

TIPO DE MENÚ	MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
Postre	Unidad	200 cc.	Gelatina, flan, mousse, Cremolada	—	2 vez /semana

   
Firmado digitalmente por  
PALOMINO GAYETANO Luis  
Alberto FAU 30168014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 12:00:45 -05:00

TIPO DE MENÚ	MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
Refresco	Vaso	250ml	De frutas (maracuyá, manzana, carambola, cocona, etc)	30 g.	2 veces/semana
			Emoliente cebada	15 g.	2 veces por semana
			Emoliente linaza	4 g.	
			Maíz morado seco	30 g.	
			Infusión (manzanilla, hierba luisa, etc)		1 vez/ semana

TIPO DE MENÚ	MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
Entrada	Unidad	300 ml	Papa (Ocopa, Papa a la huancaina)	100 g.	1 vez cada 15 días
			Huevo en salsa golf	60 g.	
			Papa (causa rellena)	120 g.	

✓ **CENA:** Debe contener:

OPCIÓN - N° 01					
TIPO DE MENÚ	MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
Segundos	Plato Tendido	500 gr.	CEREAL + TUBÉRCULO + P.O.A		
			Cereal (arroz)	80 g.	3 veces por semana
			Tubérculo (papa, papa seca, olluco)	100 g.	
			Carne pollo (P.O.A) presa c/hueso	100 g.	
			Carne Roja (res/cordero)	120 g.	
	Plato Tendido	500 gr.	CEREAL + P.O.A		1 vez /semana
			Cereal (tallarín, quinua)	80 g.	
			Carne pollo (P.O.A) presa c/hueso	120 g.	
			Carne Roja (pollo, res/cordero o cerdo)	70 g. (picado)	
Infusión	Taza	250 cc.	Infusión (manzanilla, hierba luisa, etc)		1 vez/ semana

OPCIÓN - N° 02					
TIPO DE MENÚ	MEDIDA	CANTIDAD DE RACIÓN	INGREDIENTES PRINCIPALES	DOSIFICACIÓN (crudo)	FRECUENCIA
Sopas	Taza	300 cc.	Carne Roja picado (res/cordero)	100 g.	2 veces por semana
			Menudencia de pollo (cuello, patitas, espinazo, molleja, corazón)	100 g.	
			Tuberculos (olluco, chuño)	60 - 80 g.	
			Fideos tallarin	100 g.	
			Fideos variado	20 g.	
Postres	dulcera	200 g.	Mazamorra	15 g.	2 veces por semana
			Arroz (dulce)	50 g.	
			Keke o pan con relleno	30 g.	
Infusión	Taza	250 cc.	Infusión (manzanilla, hierba luisa, etc)		1 vez/ semana

e) **PROGRAMACIÓN DE MENÚS:**

La programación de menús está definida en una programación de cuatro semanas continuas, las cuales deberán ser cíclicas y respetadas, la cual deberá ser elaborada por el profesional nutricionista de EL CONTRATISTA y presentada en la oferta, donde se detalla el contenido de cada ración (desayuno, almuerzo, cena) con la materia prima a ser utilizada y sus cantidades (g y ml).

**Nota:** el siguiente cuadro corresponde a un ejemplo.

ALMUERZO		SOPEA A LA MINUTA + SECO DE POLLO A LA NORTENA CON FREJOLIS Y ARROZ + CARAMBOLA «MENTA» PLATANO																
Código	Nombre del Alimento	PESO BRUTO	Proteína en	Grasa total	Carbohidrato en	Fibra dietaria en	Calcio	Fósforo	Zinc	Hierro	β caroteno	Vitamina A	Vitamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	Ácido fólico	
P26	Arroz, grano pelado	40	0.52	0.04	0.01	0	0.44	0.4	0.2	1.75	0.06	0	0	0.01	0.05	2.75	0.00	
B09	Calabaza de calabaza	5	0.09	0.01	0.01	0.00	0.04	0.1	0.01	0.00	0	0	0.00	0.00	0.01	0.25	0	
B03	Apio en cáscara	5	0.20	0.04	0.5	1.425	0.00	0.09	4.7	0	0.06	0.00	0	0.01	0.00	0.00	0.40	
B07	Apio, tallo en hojas	10	0.1	0.00	0.4	0.11	0.00	0.1	2.8	0.00	0.12	0	2.2	0.00	0.01	0.00	0.00	
B01	Arroz en hojas	10	0.27	0.00	0.0	0.00	0.11	7.8	0	0.01	0.07	0	0.1	0.01	0.01	0.00	0.00	
B0	Al perico	5	0.30	0.30	0.0	1.00	0.00	7.5	10.40	0.00	0.20	0	0.03	0.01	0.00	1.00	0.00	
B7	Leche evaporada entera	20	1.30	1.50	2.7	2.15	0	40.0	0.15	0.00	0	0	0.01	0.15	0.00	0.00	0	
A00	Papas crudas fertilizadas con fos	50	2.00	0.00	23.5	23.00	0.00	0.30	7.2	40	0.00	1.00	0	0.04	0.04	0.40	0.00	
B00	Calabaza moche	20	0.14	0.04	0.5	0	0.14	0.2	0.03	0.12	0	0.00	0.01	0.01	0.00	1.04	0	
B10	Pollo, Pector	100	20.00	3.00	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
B00	Calabaza de calabaza	10	0.14	0.00	1.1	0.00	0.14	0.00	0	0.00	0.12	0	0	0.00	0.01	0.00	0.40	
B13	Apio en cáscara	2	0.20	0.04	0.0	0.00	0.04	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	
B007	Calabaza, con hojas y tallo	25	0.50	0.00	0.0	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B04	Espinaca blanca	10	0.50	0.10	0.0	1.25	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B14	Chicha de jara	10	0.04	0.00	0.0	0	0.00	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	
B00	Calabaza moche	5	0.15	0.00	0.0	0.00	0.15	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B01	Al amarillo fresco	20	0.10	0.14	0.0	0	0.14	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	
B00	Arroz, grano	20	0.10	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B10	Pollo, Pector	100	20.00	3.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B03	Apio en cáscara	5	0.20	0.04	0.0	0.00	0.04	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B00	Calabaza de calabaza	10	0.14	0.00	1.1	0.00	0.14	0.00	0.0	0.00	0.12	0	0	0.00	0.01	0.00	0.40	
B1	Arroz blanco cocido	100	7.0	0.7	77.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B0	Arroz, grano de agua	1	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B13	Apio en cáscara	1	0.20	0.04	0.0	0.00	0.04	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B04	Espinaca, hoja de	1	0.50	0.10	0.0	1.25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B007	Calabaza	20	0.5	0.10	0.0	1.25	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B00	Arroz, grano - Blanco, Harina	5	0.00	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
B0	Arroz, grano	1	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
SUB-TOTAL		500	61.40	8.04	103.07	27.207	14.000	7.000	303.00	500.00	12.000	100.00	300.00	1.000	0.000	40.000	0.000	
CALCULOS		244.000	16.125	2.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	
% DISTRIBUCION POR COMIDA		244.000	16.125	2.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	



Firmado digitalmente por  
RALCARIO GAVETANO Luis  
Alberto FAU 20108014902 soft  
Motivo: Day V B  
Fecha: 05.07.2024 12:01:07 -05:00

## f) ABASTECIMIENTO DE INSUMOS ALIMENTARIOS


El abastecimiento de insumos alimentarios debe reunir los requisitos sanitarios establecidos en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con D.S N° 007-98-SA y deben almacenarse en condiciones que no afecten su calidad y sanidad, los cuales serán verificados permanentemente por el área usuaria de manera inopinada.

CARACTERÍSTICAS ACEPTABLES	RECHAZO Y/O PENALIDAD
<b>Cárnicos (res y/o cerdo)</b>	
La carne fresca o congelada debe mostrar las siguientes características: - Procedentes de canales oficiales, debiendo mostrar los sellos de inspección y clasificación. - Consistencia al tacto: firme y elástica, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; color rojo más encendido que la carne fresca. - La carne de ave congelada tiene sonoridad a la percusión, presenta un color rosa pálido. Temperatura: Fresco 0°C a 2 °C máximo Congelado -10 -18 °C	Las carnes congeladas con signos de alteración tales como: - Enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanda (al descongelarse) no serán admitidas - La carne de ave no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor.
<b>Visceras (higado, mondongo, molleja de pollo, corazón)</b>	
- <b>Higado</b> ; debe presentar una superficie lisa, brillante de color pardo claro, consistencia algo blanda y elástica, aspecto uniforme.	No debe observarse quistes de ningún tamaño, ni engrosamiento de los canales biliares.
- <b>Mondongo</b> , debe estar completamente limpio, sin restos de contenido estomacal. El mondongo congelado debe presentarse sin manchas ni mal olor.	Coloración verdosa y otros indicios de putrefacción.
- <b>Corazón</b> , mostrará superficie brillante, consistencia firme.	Parásitos, abscesos u otras anomalías
- <b>Molleja de pollo</b> ; de aspecto uniforme	
<b>Pescado</b>	
El pescado fresco o congelado debe mostrar las siguientes características: - Carne dura a la presión de los dedos. - Agallas de color rojo vivo. - Ojos brillantes y saltones. - Escamas bien adheridas. - Olor fresco (olor marino).	- Carne blanda. - Agallas de color pálido. - Ojos hundidos. - Olor fétido. - Ácido y o amoniacal

   
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 12:01:37 -05:00

CARACTERÍSTICAS ACEPTABLES	RECHAZO Y/O PENALIDAD
Temperatura: Fresco 0°C a 2 °C máximo Congelado -10 -18 °C	- Sin refrigerar y con signos de descongelamiento.
<b>Huevo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos ni tierra.</li> <li>- Deben mostrar los signos de frescura, tales como: cámara de aire pequeña; la clara deberá ser viscosa, transparente, sin manchas, ni restos de sangre; la yema firme y bien adherida a la clara.</li> <li>- Debe tener fecha de vencimiento y tener un peso mínimo de 60 gramos</li> </ul>	Presencia de restos de heces en los huevos.
<b>Leche y derivados:</b>	
<b>Leche pasteurizada:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Color blanco opaco ligeramente azulado.</li> <li>- Sabor sui géneris, ligeramente dulce.</li> <li>- Olor sui géneris.</li> </ul>	Verdoso azulado Leche pasteurizada sin refrigeración
<b>Leche evaporada:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- El envase puede ser de hojalata o bolsa de diseño sanitario de 400g.</li> <li>- La leche evaporada entera es la leche de vaca que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada.</li> </ul>	- Latas golpeadas, con bordes oxidadas.
<b>Queso fresco:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasteurizado, procedentes de plantas que tienen Registro Sanitario.</li> </ul>	No se aceptará requesón ni quesillos.
<b>Mantequilla:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistencia sólida y aspecto homogéneo.</li> <li>- Color amarillo claro.</li> <li>- Sabor y olor característico.</li> </ul>	
<b>Hortalizas:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buen estado de madurez.</li> <li>- No haber emitido inflorescencia (no florear) para el caso de las verduras de hoja.</li> <li>- No estar atacados por insectos o moluscos.</li> <li>- No mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hojas amarillentas, des pigmentadas, coloración negruzca, con manchas oscuras</li> <li>- Superficies con agujeros o magulladuras, presencia de mohos, parásitos, insectos,</li> </ul>
<b>Frutas:</b>	
<b>Fruta fresca:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adecuado estado de madurez.</li> <li>- Tamaño homogéneo según especie.</li> <li>- Las frutas deben cumplir con el peso mínimo solicitado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas con parásitos internos o externos.</li> <li>- Dañada por golpes.</li> <li>- Peso inferior a lo solicitado</li> </ul>
<b>Fruta seca:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- No deberá contener insectos, hongos, ni cuerpos extraños a su naturaleza</li> </ul>	
<b>Granos y Derivados:</b>	
Todos los granos en general deben ser sanos y limpios, aceptándose un máximo de 1% de granos deteriorados picados por insectos y rotos.	
<b>Arroz:</b> debe presentar las siguientes características	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grano bien lustroso.</li> <li>- Añejo.</li> <li>- No tener más de 0.5% de granos manchados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mezclado con polvillo.</li> <li>- Olor a humedad y de cuerpos extraños.</li> </ul>
<b>Harinas en General:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- No deben presentar trozos solidificados.</li> <li>- Deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa.</li> </ul>	Olor rancio
<b>Fideos:</b>	
Deben llegar debidamente empaquetados.	Empaques rotos.
<b>Quinua:</b>	
De primera calidad.	Ausencia de saponina y ausencia de piedritas.
<b>Productos Enlatados:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todo producto alimenticio industrializado deberá estar debidamente inscrito y aprobado por la autoridad sanitaria y debe tener fecha de vencimiento.</li> </ul>	Latas que presenten golpes, abombamientos o abolladuras. Etiquetado





   
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 12:01:53 -05:00

CARACTERÍSTICAS ACEPTABLES	RECHAZO Y/O PENALIDAD
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todo alimento enlatado debe estar provista de una etiqueta, marbete o rótulo perfectamente adherido al envase, a fin de identificar al producto.</li> <li>- Se desecharán las conservas cuyos envases presentan abolladuras, perforaciones, oxidaciones, rezumaderos, abombamientos y desolladuras.</li> <li>- Al abrir el envase no se apreciará escape de gases, ni olores desagradables.</li> <li>- Al reconocimiento del contenido, este deberá responder al tipo de producto</li> </ul>	correcto espumoso y con mal olor., contenido

Los insumos y demás productos a utilizarse en la prestación del servicio, deberán satisfacer como mínimo los siguientes requerimientos:

- Todos los alimentos perecibles o de fácil alteración, sea por naturaleza de su composición y/o por acción bacteriana, tales como: productos lácteos, pescados, mariscos, carne de res, carne de ave, carne de cerdo, huevos y otros ingredientes, deberán conservarse en refrigeración a temperatura entre 0° y 10°C y cada producto en lugares adecuados y separados teniendo en cuenta los riesgos de contaminación.
- Los alimentos, mientras estén almacenados o cuando se preparen, distribuyan o sirvan, estarán protegidos (mallas y manteles) contra el polvo, moscas, roedores y otras plagas. Todo el personal que manipule los alimentos deberá adoptar precauciones para proteger el/los alimento(s) contra los riesgos de contaminación (enfermedades, ETAS).
- El almacenamiento de los alimentos no perecibles será en condiciones adecuadas utilizando tarimas o parihuelas y para alimentos perecibles estos serán almacenados en refrigeradoras.
- No deberá permitirse que entren en contacto: los alimentos preparados con los productos crudos como carne de res, carne de aves, pescado, mariscos o productos sin cocer.
- Las carnes deberán de provenir de proveedores que garanticen la calidad y sanidad del producto (sello del camal de procedencia)
- Todas las personas que manipulen algunos de estos alimentos crudos o sin preparar, deberán lavarse y desinfectarse las manos y limpiar con cuidado todas las superficies, utensilios y equipos que tengan contacto, antes, durante y después de la preparación de alimentos.
- Las frutas y hortalizas crudas o que no se sometan a cocción deberán lavarse por completo producto por producto, con abundante agua limpia y si el caso lo amerite se llegará a utilizar desinfectantes.
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, del mismo modo las raciones sobrantes del almuerzo no podrán ser utilizados para el día siguiente.
- Está prohibido el uso de alimentos adulterados, vencido, contaminados o falsificados.
- Los condimentos deben ser de una marca registrada y su uso debe ser de acuerdo a la comida que se utiliza.

  
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 12:02:20 -05:00

- k) Los insumos o productos envasados deberán conservar su etiqueta o empaque original a fin de hacer posible la determinación de su información nutricional, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, ingredientes, empresa productora, registro u autorización sanitaria etc.
- l) Los productos enlatados deberán encontrarse sin abolladuras, sin hendiduras y sin óxido, fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.
- m) Se deberá evitar el uso de insumos o productos adquiridos a granel.
- n) Todos los productos deberán satisfacer estándares de primera calidad señalados en las normas sanitarias que establece el Ministerio de Salud y las normas técnicas peruanas vigentes.
- o) Es obligación del contratista la programación y el control de las existencias de insumos y demás productos a fin de mantener una reserva permanente de seguridad para la buena atención del servicio.

#### **3.1.5.4. IMPLEMENTOS, EQUIPOS Y MOBILIARIO.**

- a) EL CONTRATISTA está facultado a usar los equipos y utensilios de la institución.
- b) La Dirección de Bienestar Universitario, la Unidad de Residencia y Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Huancavelica y EL CONTRATISTA suscribirán el acta de entrega del local dos días antes del inicio de la prestación de servicio de concesión, previa coordinación.
- c) EL CONTRATISTA asumirá el costo para los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos y bienes necesarios para la prestación adecuada del servicio materia del presente proceso.
- d) EL CONTRATISTA, por su cuenta, realizará las adecuaciones necesarias a efectos de que el local y sus accesorios queden en las condiciones óptimas para la prestación del servicio que se concede.
- e) EL CONTRATISTA deberá contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo de 3 Kilogramos) en buen estado de operatividad y vigencia: La recarga será por cuenta y responsabilidad del contratista.
- f) Los equipos a utilizar en la prestación del servicio deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.
- g) EL CONTRATISTA debe prever la permanencia de personal ofertado; a excepción del ingeniero de industrias alimentarias y nutricionista quienes deberán supervisar la atención de las raciones debidamente balanceadas 02 veces por semana.
- h) EL CONTRATISTA por uso del ambiente del comedor universitario sede central, calderas y marmitas, equipos, utensilios y por el consumo de agua y luz, deberá cancelar el monto de S/. 200.00 soles por día de atención hasta que termine la atención, el mismo que será deducido en el comprobante de pago emitido por la ENTIDAD.



#### 3.1.5.5. CONTROL DE CALIDAD A SER REALIZADA POR LA ENTIDAD

Los servicios de alimentación que se ofrezca estarán sujetos a permanente evaluación por la ENTIDAD (a través del personal competente), quienes verificarán la calidad y cantidad de los insumos o materias primas que se usaran desde el almacenamiento, preparación y servido de las raciones; supervisando la manipulación y el control de calidad de los alimentos, utilizando para ello instrumentos de medición según corresponda, asimismo, teniendo en cuenta los BPH y los BMP. Asimismo, se realizará las siguientes funciones:

- a) Control de calidad inopinado de los insumos antes, durante y después la preparación.
- b) Control de calidad de los gramajes inopinado, conforme a las especificaciones técnicas.
- c) Verificar que EL CONTRATISTA cumpla con la programación de los menús presentados en la oferta con el visto bueno del nutricionista del contratista.
- d) Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias, los horarios, preparación y temperatura de los alimentos.
- e) Control diario de las raciones atendidas a través del responsable del comedor universitario.
- f) Los BPH y los BMP deberán ser proporcionados al área usuaria, asimismo, deberán estar en un lugar visible en el comedor universitario.

#### 3.1.5.6. HIGIENE Y SALUBRIDAD:

Durante la inspección por parte de la ENTIDAD se verifica el incumplimiento de algún ítem, se procederá a hacer un informe a la instancia correspondiente para la aplicación de penalidades según corresponda.

- a) EL CONTRATISTA debe cumplir y hacer cumplir a todo su personal la NTS N° 173- MINS/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA", aprobada con R.M. N°157-2021/ MINSA.
- b) EL CONTRATISTA debe hacer cumplir a su personal manipulador los Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS con la aplicación de: Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos (BPM) y los Procedimientos Operacionales Estándar de Limpieza y Desinfección (POES), con el único fin de garantizar la INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.
- c) EL CONTRATISTA al inicio del servicio debe presentar a la los Certificados de Salud (rayos x, serológicos) así como el Carne de Sanidad del personal a su cargo, documentos vigentes. Los Certificados de Salud deberán ser expedidos por entidades prestadoras de servicios de salud debidamente inscrita en el registro nacional de instituciones prestadoras de servicios de salud (RENIPRESS) y así mismo el personal nuevo que ingrese deberá presentar este requisito antes que comience su labor como manipulador. El carné de Sanidad debe ser expedido por la Municipalidad Provincial.
- d) Todos los ambientes del comedor deberán ser fumigados y desratizados al menos una vez al semestre por una





   
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Albeto FAU 20168014902 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 08.07.2024 13:25:23 -05:00

empresa debidamente autorizado, asimismo, los servicios higiénicos deberán mantenerse operativos en todo momento, para tal fin deberá realizarse el mantenimiento correspondiente al menos una vez en el semestre.

- e) Estándar de Limpieza y Desinfección de todos los ambientes (piso, sumideros, pared, puerta, ventanas y techo), equipos y muebles cedidas en uso y debe mantener en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación y operativos, durante toda la prestación del servicio, el cual será supervisado permanentemente a través de formatos que serán llenados y se convertirán en registros que serán evidencias del uso y mantenimiento de la maquinaria y equipos del comedor por parte del CONTRATISTA.
- f) EL CONTRATISTA debe ejecutar su Programa de Higiene y Saneamiento desde el inicio de atención del comedor, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante las inspecciones por parte de la ENTIDAD.
- g) EL CONTRATISTA para el lavado de charolas, tazas, soperas y vasos procederá con un pre lavado en recipiente con agua (el agua debe ser cambiada varias veces) para retirar todos los residuos orgánicos, luego procederá al lavado manual refregando fuertemente con una esponja con detergente, de forma eficaz y eficiente.
- h) EL CONTRATISTA debe evitar sumar restos de grasas, aceites y sólidos, al alcantarillado, estos se encuentran impregnados en ollas, sartenes y otros utensilios, por lo que será necesario, previo al lavado y desinfección de utensilios, el retiro de estos restos mediante materiales en seco (pañños, trapos, papeles u otros) que permitan desprender dichos residuos, para ser dispuestos en los recipientes de "NO APROVECHABLES", evitando así sumar de carga orgánica, aceites y grasas a las aguas residuales.
- i) EL CONTRATISTA, debe tomar las precauciones que sean necesarias para impedir la contaminación Cruzada del alimento como resultado de la limpieza de las salas de proceso, de los equipos y los utensilios que no se hayan enjuagado adecuadamente después de un lavado con detergente y desinfectado. Los desinfectantes deben ser apropiados al fin perseguido, debiendo eliminarse después de su aplicación cualquier residuo de modo que no haya posibilidad de contaminación de los alimentos.
- j) EL CONTRATISTA debe tener los implementos de limpieza rotulados con el nombre del área destinada, y deben ser de uso exclusivo del área. Dichos implementos no podrán circular del área sucia al área limpia, además debe mantener los utensilios de limpieza en orden y con limpieza. Debe contar con todos sus materiales de limpieza y desinfección en la cantidad suficiente y en buenas condiciones.
- k) EL CONTRATISTA debe garantizar la calidad de la materia prima e insumos complementarios para la preparación de alimentos.
- l) EL CONTRATISTA debe contar con recipientes con tapas diferenciados y suficientes para la segregación y



   
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 08.07.2024 12:03:00 -05:00

almacenamiento de residuos sólidos en cumplimiento del "Decreto Legislativo 1278-2016, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos" y la "NTP 900.058 PERUANA 2019, GESTIÓN DE RESIDUOS. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos", de acuerdo a la siguiente tabla no excluyente:


Tipo de residuo (Nombre de recipiente)	Color de recipiente y bolsa	Ejemplos de residuos
<b>Aprovechables</b>	Verde	Papel y cartón limpios
		Vidrio limpio (Botellas de refrescos, bebidas, vinos, cervezas)
		Plástico limpio (PET, PEAD, PP, PVC), tapas plásticas y bolsas plásticas limpias.
		Empaques compuestos (tetabrik enjuagados y limpios)
		Metales (latas limpias, entre otros)
<b>Orgánicos 1</b>	Marrón	Restos de frutas, verduras crudas, yerbas, plantas de huertos, restos de infusiones, entre otros.
<b>Orgánicos 2</b>	Marrón	Huesos, restos de carnes de pollo, pescado, vacuno
<b>Orgánicos 3</b>	Marrón	Otros alimentos cocidos (legumbres, tubérculos, etc.)
<b>No aprovechables 1</b>	Negro	Papel encerado, metalizado
		Cerámicos (restos de tazas, platos)
		Cartones, papel de envoltura o papel periódico sucio o mezclado con grasas y/o aceites.
		Poliestirenos (tecnopor)
<b>No Aprovechables 2</b>	Negro	Residuos sanitarios (papel higiénico, pañales, paños húmedos, entre otros)
		Cristales rotos o enteros, procedentes de vajillas, vasos, copas, ventanas o espejos.

- m) EL CONTRATISTA proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, botas, guantes y gorros de acuerdo a la función que realiza), con una frecuencia de dos veces al año y/o cuando fuese necesario
- n) EL CONTRATISTA mantendrá los equipos en uso en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento, reduciendo los riesgos de contaminación, para ello deberá de efectuar la limpieza y mantenimiento permanente.
- o) Las vajillas o recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para uso exclusivo de alimentos entre salados y dulces), los cuales deberán ser desinfectados una vez a la semana.
- p) Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en bolsas de color negro en un recipiente adecuado y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte.
- q) Los desperdicios deberán eliminarse inmediatamente sin quedar restos de ninguna índole para el día siguiente.
- r) EL CONTRATISTA deberá realizar mantenimiento de los servicios higiénicos 01 vez cada semestre.
- s) Chek list de personal equipos y dieta (formatos a ser

elaborados e implementados con el contratista ganador).

### 3.1.5.7. CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

EL CONTRATISTA está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación mensual en temas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos a todo su personal. Dicha capacitación será evidenciada con fotos y planilla de asistencia, el cual deberá ser informado a la entidad.

  
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20169014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 13:19:13 -05:00

Esta capacitación deberá ser realizada por su nutricionista y/o ingenieros en industrias alimentarias y/o bromatólogos y/o otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas, como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA – Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades.

### 3.1.5.8. MEJORAS

No se ha considerado mejoras a los TDR.

## 3.1.6. LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

### 3.1.6.1. LUGAR

La atención de los usuarios se realizará en las instalaciones del comedor universitario sede central sito en Av. Agricultura N° 319 – 321 Sector – Paturpampa Huancavelica, debiendo cumplir con lo siguiente:

a) La atención en días hábiles, en el siguiente horario:

Desayuno	: De 6:30 a.m. 9:00 a.m.
Almuerzo	: De 11:30 a.m. a 2:30 p.m.
Cena	: De 5:30 p.m. a 7:30 p.m.

Sujeto a variaciones del servicio. En caso de festividades, aniversarios y/o huelgas que impliquen la suspensión de labores académicas presenciales, el servicio del comedor podrá ser suspendido de acuerdo al Numeral 142.7. del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el estado (RLCE).

b) La atención los días sábados, domingos y feriados, en el siguiente horario:

Desayuno	: De 7:00 am a 8:00 am
Almuerzo	: De 12:00 pm a 1:00 pm
Cena	: De 5:30 pm a 6:30 pm

Sujeto a variaciones del servicio. En caso de festividades, aniversarios y/o huelgas que impliquen la suspensión de labores académicas presenciales, el servicio del comedor podrá ser suspendido de acuerdo al Numeral 142.7. del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el estado (RLCE).

### 3.1.6.2. PLAZO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **17 días calendario**, contados a partir del día siguiente de la suscripción del Acta de Entrega de las instalaciones del comedor universitario hasta el 02 de agosto (en concordancia al calendario académico).

Semestre	Mes	Total días de atención		Días Calendarios
		Hábiles	No hábiles	
2024 - I	Julio	10	04	15
	Agosto	2	00	2
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>04</b>	<b>17</b>



Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 30168014962 soft  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 08.07.2024 13:19:33 -05:00

- ✦ En casos de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio del comedor podrá ser suspendido de acuerdo al numeral 142.7 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado (RLCE).
- ✦ En caso exista recuperaciones de clases producto de huelgas y/u otras paralizaciones posteriores al plazo máximo, el contratista podrá solicitar ampliación de plazo de acuerdo con el art. 158° del RLCE.

### 3.1.7. RESULTADOS ESPERADOS

Eficiente atención del servicio y atención de alimentos preparados para los estudiantes beneficiarios con el servicio de asistencia alimentaria sede central de la Universidad Nacional de Huancavelica.

### 3.1.8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN.

A Precios Unitarios.

### 3.1.9. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sin modalidad.

### 3.1.10. REQUISITOS Y RECURSOS DEL CONTRATISTA.

#### 3.1.10.1. REQUISITOS DEL CONTRATISTA

- Persona natural o jurídica
- Contar con RUC activo y habido, con actividad vinculado al objeto de la contratación.
- Registro Nacional de Proveedores (RNP) en el capítulo SERVICIOS
- No tener impedimento para contratar con el Estado.
- El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 200,000.00 (doscientos 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.
- Se consideran servicios similares a los siguientes:  
**Servicio de concesión de alimentos y/o servicio de alimentación colectiva o masiva en; universidades, Penales, hospitales, policiales, militares, instituciones educativas en el sector público y/o sector minería.**

### 3.1.11. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS.

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, se incluye lo siguiente:



- 1) El número máximo de consorciados es de 02 consorciados
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 40%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%.

### 3.1.12. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA.

#### 3.1.12.1. PERSONAL.

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado para su preparación y transporte y del personal dotado de un conocimiento específico, experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

   
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 13:19:59 -05:00

PERSONAL/CLAVE	CANT	REQUISITOS	FUNCIONES
SUPERVISOR DE CALIDAD DE ALIMENTOS / SI	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título profesional en Ingeniería en industrias alimentarias o ingeniería de alimentos o ingeniería industrial o ingeniería agroindustrial.</li> <li>• Experiencia mínima de un (01) año como Supervisor de Calidad de alimentos y/o Evaluador de Control de Calidad de alimentos y/o responsable de control de Calidad de alimentos; en entidades públicas y/o privadas.</li> <li>• Contar con capacitación en; (i) Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria y/o (ii) Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y/o (iii) Seguridad Alimentaria, como mínimo con 80 horas lectivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisar las condiciones de calidad sanitaria en todos los procesos del servicio, manteniendo los estándares y normas de calidad,</li> <li>• Realizar la verificación y control de la calidad de los insumos.</li> <li>• Velar por el cumplimiento de los estándares y programas en BPM y PHS.</li> <li>• Supervisar y coordinar los requerimientos de insumos y materiales.</li> <li>• Levantar las observaciones realizadas en las inspecciones de seguridad y calidad internas/externas.</li> <li>• Supervisar el cumplimiento con las normas, reglamentos e instrucciones de calidad e inocuidad alimentaria, así como programas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Cualquier otra función que sea necesaria para cumplir con la misión del puesto.</li> </ul>
NUTRICIONISTA / SI	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título profesional en Nutrición y/o Nutrición Humana.</li> <li>• Experiencia mínima de un (01) año como dietista y/o nutricionista y/o asesoría nutricional en entidades públicas y/o privadas.</li> <li>• Contar con capacitación en; (i) Seguridad Alimentaria y/o (ii) Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos, como mínimo como mínimo con 80 horas lectivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir y hacer cumplir la programación del menú, balanceado para estudiantes universitarios, teniendo en consideración lo estipulado en los términos de referencia.</li> <li>• Verificar los procesos de preparación de alimentos y el cumplimiento de los programas de higiene y sanidad. Esto incluye la degustación y supervisión de calidad y presentación del producto.</li> <li>• Verificar la vigencia de los carnets de sanidad de los colaboradores según corresponda.</li> <li>• Cuando el área usuaria realiza la inspección o monitoreo frecuente de manera inopinada al establecimiento del comedor universitario, el o la nutricionista debe tener permanencia de 02 días por semana de acuerdo a su rol de actividades programadas en dicho establecimiento.</li> <li>• Cualquier otra función que sea necesaria para cumplir con la</li> </ul>




Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 06.07.2024 13:21:07 -05:00

PERSONAL/CLAVE	CANT	REQUISITOS	FUNCIONES
MAESTRO DE COCINA / SI	Min 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico en Gastronomía y arte culinario o Chef.</li> <li>• Experiencia mínima de un (01) año como cocinero (a) y/o chef, en Instituciones públicas o privadas.</li> <li>• Contar con capacitación en; (i) Seguridad Alimentaria y/o (ii) Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos, como mínimo como mínimo con 80 horas lectivas.</li> </ul>	<p>misión del puesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos de acuerdo a la programación del menú.</li> <li>• Elaborar las solicitudes de insumos, para las preparaciones diarias</li> <li>• Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.</li> <li>• Cualquier otra función que sea necesaria para cumplir con la misión del puesto.</li> </ul>
ADMINISTRADOR /NO	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesional titulado en administración y/o contabilidad y/o Economía y/o ingeniero industrial.</li> <li>• Experiencia mínima de un (01) año como coordinador o administrador en servicios similares relacionados al objeto de la contratación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisar, coordinar y/o administrar el proceso logístico y administrativo del servicio.</li> <li>• Publicar la programación del menú con su respectiva composición nutricional (Proteínas, grasas y carbohidratos), elaborado y firmado por el o la nutricionista, teniendo en consideración lo estipulado en los términos de referencia. Visado por el representante del contratista.</li> <li>• Elaboración de informe mensual del servicio prestado, para su conformidad y la retribución monetaria respectiva.</li> <li>• Representar al contratista respecto al presente servicio.</li> </ul>
AYUDANTE DE COCINA / NO	Min 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia mínima de un (01) año como ayudante de cocina en servicios similares relacionados al objeto de la contratación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectuar el montaje y armado de las preparaciones.</li> <li>• Apoyar en el aseo e higiene de los productos que lo requieren.</li> <li>• Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.</li> </ul>
MOZOS / NO	Min 04	<p>Experiencia mínima de un (01) año como mozo en servicios similares relacionados al objeto de la contratación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se encarga de servir los alimentos en la mesa, administrar quejas y cumplidos.</li> <li>• Mantener limpios y desinfectados las mesas y sillas.</li> <li>• Apoyo en el servido de los alimentos.</li> </ul>
ASISTENTE CONTROLADOR DE TICKET / NO	01	<p>Experiencia mínima de un (01) año como controlador de tickets en servicios similares relacionados al objeto de la contratación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectuar recepción y control de tickets.</li> <li>• Realiza el control de los trabajadores.</li> </ul>
ALMACENERO / NO	01	<p>Experiencia mínima de un (01) año como almacenero en servicios similares relacionados al objeto de la contratación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se encarga de mantener en orden los depósitos.</li> <li>• Mantener limpios y desinfectados los depósitos.</li> <li>• Realizar manejo de Kardex de almacén.</li> </ul>

**NOTA:** El personal clave arriba indicado, no es limitativa, comprometiéndose EL CONTRATISTA a incrementarla en caso de que el servicio así lo requiera.

a) El postor ganador de la buena pro deberá presentar carta de compromiso de todo el personal clave debidamente firmado y con huella digital donde se compromete a prestar el servicio y

  
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Day V" B"  
Fecha: 06.07.2024 13:21:31 -05:00

- atención de alimentos preparados para asistencia alimentaria en la Sede Central Huancavelica.
- b) Presentar copia de DNI de todo el personal.
  - c) La experiencia del personal clave se contabilizará a partir de la colegiatura y/o emisión del título técnico.
  - d) La colegiatura y la habilitación será solicitada desde el inicio de la prestación del servicio.
  - e) En caso fortuito o fuerza mayor el postor ganador podrá reemplazar al personal clave propuesto, debidamente justificado, el cual deberá ser como mínimo del perfil al personal clave propuesto reemplazado previo autorización de la entidad quien verifica el cumplimiento del perfil, capacitación y/o experiencia solicita, así mismo se verificará copia del documento de identidad, carnet de sanidad vigente, certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales y/o CERTIJOVEN y/o CERTIADULTO otorgado por el MTPE".

### 3.1.12.2. EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

EL CONTRATISTA para poder ejecutar el servicio deberá contar y/o disponer mínimamente con las siguientes maquinarias y/o equipos:

N°	DENOMINACIÓN	CANTIDAD
01	COCINA INDUSTRIAL DE 03 O 04 HORNILLAS	03
02	LICUADORA INDUSTRIAL DE 25 LITROS	01
03	LICUADORA DOMESTICO 2 LITROS	02
04	CONGELADORA HORIZONTAL DE 200 LITROS	01

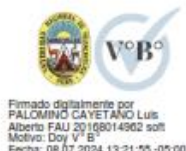
Todos estos equipos y/o maquinarias serán puestos a disposición de la ejecución del servicio en óptimas condiciones de operación. La lista arriba indicada, no es limitativa, comprometiéndose el contratista a incrementarla y/o a optimizarla en caso de que el servicio así lo requiera, sin que ello represente pago adicional alguno. Las maquinarias y equipos ofertadas por el postor no deberán tener una antigüedad mayor a 03 años.

### 3.1.13. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN

#### 3.1.13.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

- a) La ENTIDAD no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones laborales que le corresponden al Contratista con relación a su personal, siendo de su cuenta y riesgo el pago de remuneraciones y beneficios sociales del personal bajo su cargo (gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, seguro social, sistema nacional de pensiones o sistema privado de pensiones, seguros por accidentes de trabajo, seguros médicos, seguros, tributos y otros), así como el pago a sus dependientes o terceros que requiriera para la ejecución del Contrato, en consecuencia el personal dependerá única y exclusivamente de EL CONTRATISTA para todos los efectos laborales.





- b) La ENTIDAD no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez y otros de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Dicha responsabilidad es del contratista.
- c) EL CONTRATISTA será el que contrate por su cuenta y bajo las condiciones laborales de Ley, a las personas necesarias para prestar los servicios de preparación de alimentos y atención a los comensales, así como para mantener en condiciones higiénicas el espacio destinado para ello.
- d) EL CONTRATISTA debe ejecutar el servicio con el personal ofertado, en caso de ser necesario el reemplazo del personal asignado, deberá ser autorizado por la entidad quien verifica el cumplimiento del perfil, capacitación y/o experiencia solicita la documentación requerida.
- e) En caso de intoxicación del personal por motivo de la ingesta de alimentos preparados por EL CONTRATISTA, éste asumirá todos los costos correspondientes a la atención médica y recuperación del comensal afectado, hecho que será denunciado al área de salubridad correspondiente.
- f) Deberá de presentar para la firma de contrato o al momento del cambio del personal. copia del documento de identidad, carnet de sanidad vigente, certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales y/o CERTIJOVEN y/o CERTIADULTO otorgado por el MTPE", de todo el personal designado por EL CONTRATISTA, debiendo renovarlos a su vencimiento.
- g) EL CONTRATISTA deberá presentar un informe de preliquidación del servicio prestado como condición previa al último pago.

### 3.1.14. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD.

- a) EL CONTRATISTA está facultado a usar los equipos, mobiliario, enseres, utensilios y otros bienes pertenecientes al comedor universitario, detallados a continuación:

#### DETALLE DE MOBILIARIO Y EQUIPOS

N°	CANT.	UNID. MED.	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO PATRIMONIAL
1	2	UNIDAD	SARTÉN ELÉCTRICA BASCULANTE	322291240001 322291240002
2	1	UNIDAD	HORNO CONVENCIÓN DE 28 BANDEJAS GN 1/1	322257070006
4	1	UNIDAD	MOLEDORA DE CARNE	675053300001

  
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Albino FAU 20108014902 soft  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 08.07.2024 13:22:25 -05:00

5	1	UNIDAD	LICUADORA INDUSTRIAL VOLCABLE DE 25 L.	322265900002
6	2	UNIDAD	MARMITA ESTACIONARIA A VAPOR DE 95 GALONES	322277390001 322277390002
7	2	UNIDAD	MARMITA ESTACIONARIA A VAPOR DE 80 GALONES	322277390003 322277390004
8	2	UNIDAD	MARMITA ESTACIONARIA A VAPOR DE 70 GALONES	322277390005 322277390006
9	1	UNIDAD	CONGELADOR VERTICAL DE 4 PUERTAS PARA CARNE	112224260004
10	1	UNIDAD	CONGELADOR VERTICAL DE 4 PUERTAS PARA VERDURAS	112224260005
11	1	UNIDAD	CONGELADOR VERTICAL DE 4 PUERTAS PARA PESCADO	112224260006
12	2	UNIDAD	CAMPANA EXTRACTORA CON EXTRACTOR CENTRIFUGO	326433500002 326433500003
13	1	UNIDAD	LAVADORA AUTOMÁTICA DE VAJILLA TIPO ARRASTRE	322262380001
14	1	UNIDAD	BATIDORA ELECTRICA 80 LITROS, 220 VOLTIOS, 3 FASES, 60 HZ	322200500002
15	1117	UNIDAD	SILLA METÁLICA APILABLE TIPO K	746481870564 - 746481872161
16	210	UNIDAD	MESA DE 0.80 X 0.80 M.	746451860577 - 746451860786
18	3	UNIDAD	MESAS DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE	746450680006 746450680007 746450680008

#### DETALLE DE ENSERES Y UTENSILIOS

Nº	CANT.	UNID. MED.	DESCRIPCION
1	825	UNIDAD	CHAROLAS
2	825	UNIDAD	JUEGO DE CUBIERTOS
3	8	UNIDAD	OLLAS DE ACERO QUIRURGICO DE 150 L. INC. TAPA
4	12	UNIDAD	OLLAS DE ACERO QUIRURGICO DE 100 L. INC. TAPA
5	12	UNIDAD	OLLAS DE ACERO QUIRURGICO DE 50 L. INC. TAPA
6	2	UNIDAD	SARTEN DE ACERO INOXIDABLE 40 CM. DE DIÁMETRO
7	2	UNIDAD	SARTEN DE ACERO INOXIDABLE 50 CM. DE DIÁMETRO
8	6	UNIDAD	CUCHARON DE ½ KG. DE ACERO INOXIDABLE
9	6	UNIDAD	ESPUMADERA DE 18 CM DE ACERO INOXIDABLE
10	12	UNIDAD	TAZON DE ACERO INOXIDABLE Nº 42
11	12	UNIDAD	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE Nº 55
12	24	UNIDAD	TABLA DE PICAR ACRILICA DE 49 X 35 X 2
13	24	UNIDAD	FUENTES 40 X 80 CM DE ACERO INOXIDABLE
14	24	UNIDAD	AZAFATE REDONDO 60 CM DE DIÁMETRO DE ACERO INOXIDABLE
15	12	UNIDAD	CUCHARON DE SERVIR O DE DESPACHO DE ACERO INOXIDABLE
16	12	UNIDAD	ESPUMADERA PARA SERVIR Nº 18 DE ACERO INOXIDABLE
17	12	UNIDAD	PINZAS DE ACERO INOXIDABLE Nº 638001652
18	6	UNIDAD	RODILLO DE MARMOL DE 45 CM.
19	6	UNIDAD	MARTILLO METÁLICO PARA CARNE
20	6	UNIDAD	CUCHILLO DE MARCO TRAMONTINA Nº 8
21	6	UNIDAD	CUCHILLO DE MARCO TRAMONTINA Nº 10
22	6	UNIDAD	CUCHILLO DE MARCO TRAMONTINA Nº 12
23	6	UNIDAD	CUCHILLO DE MARCO TRAMONTINA Nº 14
24	12	UNIDAD	HACHA PEQUEÑA CON MANGO
25	2	UNIDAD	CORTADOR DE EMBUTIDOS 250
26	4	UNIDAD	PICADORA DE PAPAS DE ACERO INOXIDABLE
27	6	UNIDAD	EXTINTOR 9KG. POLVO QUÍMICO SECO

#### DETALLE DE OTROS BIENES

Nº	CANT.	UNID. MED.	DESCRIPCION
1	2	UNIDAD	CALDERA DE 80 BHP PIROTUBULAR CON CERTIFICACIÓN Y ESTAMPA ASME (USA) SIMILAR EUROPA
2	1	UNIDAD	PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA, SEMIAUTOMÁTICA CON FILTRO
3	1	UNIDAD	TANQUE DE PETRÓLEO DE 300 GALONES
4	1	UNIDAD	TANQUE DE CONDENSADO CON CONTROL DE NIVEL DE 400 GALONES AISLADO CON CUBIERTA DE INOX.
5	1	UNIDAD	SISTEMA DE EVACUACIÓN DE CONDENSADO CON ACCIONAMIENTO POR VAPOR PARA SISTEMA DE RECUPERACIÓN DE CONDENSADO DE MARMITAS
6	1	UNIDAD	TANQUE DE PURGA PARA CALDERAS
7	1	UNIDAD	MANIFOLD DE DISTRIBUCION
8	1	UNIDAD	CALENTADOR DE AGUA A VAPOR DE 600 GALONES
9	1	UNIDAD	SISTEMA DE CONTROL DE TEMPERATURA CONDENSADO DE CALENTADOR
10	2	UNIDAD	ELECTROBOMBAS DE 3 HP. 220 VOLTIOS. 3 FASES. 60 HZ.
11	5	UNIDAD	TARIMA DE ACERO GALVANIZADO
12	1	UNIDAD	PELADORA DE PAPAS 25KG.

### 3.2 ADELANTOS.

La Entidad no entrega adelanto de pago.


### 3.3 SUBCONTRATACIÓN



Está prohibida la subcontratación de acuerdo a lo señalado en el artículo 35º de la Ley de Contrataciones del Estado.

### 3.4 CONFIDENCIALIDAD.

EL CONTRATISTA se compromete a mantener en reserva y a no revelar a terceros, sin previa autorización escrita de la Dirección de Bienestar Universitario, toda información que le sea suministrada por ésta última y/o sea obtenida en el ejercicio de las actividades a desarrollarse o conozca directa o indirectamente durante la ejecución contractual o para la realización de sus tareas, excepto en cuanto resultare estrictamente necesario para el cumplimiento del presente Contrato.

  
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014902 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 08.07.2024 13:22:45 -05:00

EL CONTRATISTA debe mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.

Dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades previas a la ejecución del contrato, durante su ejecución y la producida una vez que se haya concluido el contrato.

Dicha información puede consistir en informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás datos compilados o recibidos por EL CONTRATISTA.

Asimismo, aun cuando sea de índole pública, la información vinculada al procedimiento de contratación, incluyendo su ejecución y conclusión, no podrá ser utilizada por EL CONTRATISTA para fines publicitarios o de difusión por cualquier medio sin obtener la autorización correspondiente de la Dirección de Bienestar Universitario.

Los documentos técnicos, estudios, informes, grabaciones, películas, programas informáticos y todos los demás que formen parte de su Oferta y que se deriven de las prestaciones contratadas serán de exclusiva propiedad de la Universidad Nacional de Huancavelica. En tal sentido, queda claramente establecido que EL CONTRATISTA no tiene ningún derecho sobre los referidos productos, ni puede venderlos, cederlos o utilizarlos para otros fines que no sean los que se deriven de la ejecución del presente contrato.

### 3.5 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

#### 3.5.1. Área que supervisa

Unidad de Residencia y Comedor Universitario de la Dirección de Bienestar Universitario.

#### 3.5.2. Área que coordinará con la empresa


La Dirección de Bienestar Universitario y la Unidad de Residencia y Comedor Universitario.

#### 3.5.3. Área que brindará la conformidad

La Dirección de Bienestar Universitario con el visto bueno de la Unidad de Residencia y Comedor Universitario.

### 3.6 CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN.

La Dirección de Bienestar Universitario con el visto bueno de la Unidad de Residencia y Comedor Universitario otorgará la conformidad del servicio de cumplimiento, en un plazo que no excederá de los siete (07) días calendarios, computados a partir del día siguiente producida la recepción del consumo de las raciones atendidas a través de mesa de partes.

   
Firmado digitalmente por  
PALCMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 30168014962 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08.07.2024 13:23:03 -05:00

### 3.7 FORMA DE PAGO.

Todos los pagos que LA ENTIDAD deba realizar a favor de EL CONTRATISTA por concepto de los servicios objeto del contrato, se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación en forma periódica de pagos mensuales. Según al reporte del consumo de raciones emitida por la Unidad de Residencia y Comedor Universitario. Para ello EL CONTRATISTA cumplirá en enviar a la entidad a través de mesa de partes como máximo el segundo día hábil después del último día de cada mes, un detalle del consumo de las raciones atendidas.

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

- Informe de área usuaria (DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA), emitiendo la conformidad de la prestación del servicio.
- Resumen detallado del consumo de las raciones atendidas.
- Comprobante de pago.

### 3.8 FORMULA DE REAJUSTE.

No corresponde.

### 3.9 PENALIDADES.

#### 3.9.1. PENALIDADES POR MORA.


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, en concordancia con el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### 3.9.2. OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

La presente tabla de penalidades tiene por finalidad corregir las faltas que EL CONTRATISTA incurra durante el desarrollo del servicio desde su inicio hasta la finalización del contrato, así como evitar el incumplimiento de la presentación de la documentación solicitada:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Inadecuado almacenamiento de alimentos perecibles y/o no perecibles.	0.05 del valor de la UIT por ocurrencia (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU



  
Firmado digitalmente por  
PALOMINO CAYETANO Luis  
Alberto FAU 20168014962 soft  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 08.07.2024 13:23:32 -05:00

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
2	Manipulación de alimentos por personal que no cuente con carnet de sanidad.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
3	Manipulación de alimentos por personal que no cuente con indumentaria completa de cocina establecidos en el BPM.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
4	Inadecuada limpieza y desinfección del comedor, servicios higiénicos, área del servicio y/o utensilios.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
5	Omisión de realizar la fumigación y desratización 01 vez cada semestre, por empresa debidamente autorizada.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
6	Omisión de realizar mantenimiento de los servicios higiénicos 01 vez cada semestre.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
7	Falta de permanencia de personal ofertado por el contratista en la oferta (a excepción del nutricionista).	0.05 del valor de la UIT (vigente) por día	Previo informe de la URCU - DBU
8	Incumplimiento del nutricionista en supervisar la atención de las raciones debidamente balanceadas 02 veces por semana.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
9	Incumplimiento de la dosificación de insumos debidamente corroborada	0.10 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
10	Incumplimiento de las características técnicas del menú debidamente corroborada	0.10 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
11	Incumplimiento de ítems en el abastecimiento de insumos alimentarios debidamente corroborada	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
12	Incumplimiento en la implementación de los servicios higiénicos con jabón líquido, uso obligatorio de mascarilla.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
13	La no implementación de botiquín de primeros auxilios debidamente equipado.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
14	El incumplimiento en realizar capacitación a su personal sobre buenas prácticas en manipulación, almacenamiento y conservación de los productos alimenticios 01 vez mensual.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
15	No responder las cartas escritas de la Entidad en el plazo establecido.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
16	Cuando el contratista deja de atender durante el día una de las comidas (desayuno y/o almuerzo y/o cena), debidamente injustificado.	50% del valor de la UIT (vigente) por cada día.	Previo informe de la URCU - DBU
17	En caso que durante la supervisión se detectase presencia de roedores u otro tipo de plaga, o elementos que atenten contra la inocuidad de los alimentos y salud de los estudiantes, dentro de las instalaciones del comedor universitario	0.5% del monto total del contrato	Previo informe de la URCU - DBU

La UIT aplicable será del vigente a la fecha de la infracción.

El Área Usaria (UNIDAD DE RESIDENCIA Y COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA) deberá de tipificar los supuestos de aplicación de penalidad mediante un informe el cual deberá remitir para su determinación del monto.

### 3.10 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

EL CONTRATISTA será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio y atención de alimentos preparados para asistencia alimentaria sede central Huancavelica, por un plazo de un (01) año a partir de la última conformidad otorgada por parte de la UNIDAD DE RESIDENCIA Y COMEDOR UNIVERSITARIO de la DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA sobre el servicio brindado.

### 3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL															
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO															
	<p>Requisitos:</p> <table><tr><th>N°</th><th>DENOMINACIÓN</th><th>CANTIDAD</th></tr><tr><td>01</td><td>COCINA INDUSTRIAL DE 03 O 04 HORNILLAS</td><td>03</td></tr><tr><td>02</td><td>LICUADORA INDUSTRIAL DE 25 LITROS</td><td>01</td></tr><tr><td>03</td><td>LICUADORA DOMESTICO 2 LITROS</td><td>02</td></tr><tr><td>04</td><td>CONGELADORA HORIZONTAL DE 200 LITROS</td><td>01</td></tr></table> <p>Las maquinarias ofertadas por el postor deberán cumplir lo indicado en el numeral 3.11.1.2 de los Términos de referencia.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div><p><b>Importante</b></p><p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p></div>	N°	DENOMINACIÓN	CANTIDAD	01	COCINA INDUSTRIAL DE 03 O 04 HORNILLAS	03	02	LICUADORA INDUSTRIAL DE 25 LITROS	01	03	LICUADORA DOMESTICO 2 LITROS	02	04	CONGELADORA HORIZONTAL DE 200 LITROS	01
N°	DENOMINACIÓN	CANTIDAD														
01	COCINA INDUSTRIAL DE 03 O 04 HORNILLAS	03														
02	LICUADORA INDUSTRIAL DE 25 LITROS	01														
03	LICUADORA DOMESTICO 2 LITROS	02														
04	CONGELADORA HORIZONTAL DE 200 LITROS	01														
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE															
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA															
	<p>Requisitos:</p> <p><b>A. (01) SUPERVISOR DE CALIDAD DE ALIMENTOS</b> Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ingeniería en industrias alimentarias o ingeniería de alimentos o ingeniería industrial. o ingeniería agroindustrial</li><li>Título profesional.</li></ul> <p><b>B. (01) NUTRICIONISTA</b> Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Nutrición y/o Nutrición Humana.</li><li>Título profesional.</li></ul> <p><b>C. (02) MAESTRO DE COCINA.</b> Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Gastronomía y arte culinario o Chef.</li><li>Título Técnico.</li></ul> <p>Acreditación:</p> <p>El <b>TITULO PROFESIONAL O TITULO TÉCNICO</b> será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso <b>TITULO PROFESIONAL O TITULO TÉCNICO</b> no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>															
B.3.2	CAPACITACIÓN															

	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>A. [(01) SUPERVISOR DE CALIDAD DE ALIMENTOS]</b> <u>Requisitos:</u></p> <p>Contar con capacitación en; (i) Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria y/o (ii) Sistema HACCP y/o (iii) Seguridad Alimentaria, como mínimo con 80 horas lectivas.</p> <p><b>B. (01) NUTRICIONISTA.</b> <u>Requisitos:</u></p> <p>Contar con capacitación en; (i) Seguridad Alimentaria y/o (ii) Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos, como mínimo con 80 horas lectivas.</p> <p><b>C. (02) MAESTRO DE COCINA.</b> <u>Requisitos:</u></p> <p>Contar con capacitación en; (i) Seguridad Alimentaria y/o (ii) Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos, como mínimo con 80 horas lectivas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de las <a href="#">constancias, certificados o diplomas</a>.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
<b>B.4</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>A. (01) SUPERVISOR DE CALIDAD DE ALIMENTOS</b> Experiencia mínima de un (01) año como Supervisor de Calidad de alimentos y/o Evaluador de Control de Calidad de alimentos y/o Control de Calidad de alimentos en entidades públicas y/o privadas.</p> <p><b>B. (01) NUTRICIONISTA</b> Experiencia mínima de un (01) año como dietista y/o nutricionista y/o asesoría nutricional en entidades públicas y/o privadas.</p> <p><b>C. (02) MAESTRO DE COCINA.</b> Experiencia mínima de un (01) año como cocinero (a) y/o chef, en Instituciones públicas o privadas.</p> <p><a href="#">De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (trasape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</a></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento</i></li> <li><i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i></li> </ul> </div>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</li> <li>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</li> </ul>
<b>C</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/. 200,000.00 (doscientos mil con 00/100 soles)</b>, 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>Se consideran servicios similares a los siguientes <b>Servicio de concesión de alimentos y/o servicio de alimentación colectiva o masiva en; universidades, Penales, hospitales, policiales, militares, instituciones educativas en el sector público y/o sector minería.</b></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 pago<sup>8</sup>, 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 <b>Anexo Nº 8</b> 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>

<sup>8</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución Nº 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”.

	<p>documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <div><p><b>Importante</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>• <i>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.</i></li><li>• <i>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".</i></li></ul></div>
--	--

	<p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>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.</i></li><li>• <i>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.</i></li><li>• <i>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.</i></li></ul>
--	--



## 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 del servicio de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], 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 **CONTRATACION DIRECTA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], 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 [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **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 PAGO<sup>9</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], 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 la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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 [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

##### **Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

*“De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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 UN (1) AÑO 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 CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

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

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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”

<sup>10</sup> 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).



**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>11</sup>.*

---

<sup>11</sup> 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 Nº 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 01-2024-UNH/OEC- 1**

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 <sup>12</sup>		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 servicios<sup>13</sup>

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.*

<sup>12</sup> 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.

<sup>13</sup> 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 Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 01-2024-UNH/OEC- 1

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		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.

<sup>14</sup> 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.

<sup>15</sup> Ibidem.

<sup>16</sup> Ibidem.



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 servicios<sup>17</sup>

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.*

---

<sup>17</sup> 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

**ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 01-2024-UNH/OEC- 1**  
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

**ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 01-2024-UNH/OEC- 1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **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 Nº 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores

**ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 01-2024-UNH/OEC- 1**

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**

**ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 01-2024-UNH/OEC- 1**

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 **CONTRATACIÓN DIRECTA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por 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] [ % ]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>20</sup>

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**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 Nº 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 01-2024-UNH/OEC- 1**  
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
<b>TOTAL</b>			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *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 Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 01-2024-UNH/OEC- 1  
convocatoria.

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>21</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>22</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>23</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>24</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>25</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>26</sup>
1										
2										

<sup>21</sup> 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.

<sup>22</sup> 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.

<sup>23</sup> 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”*.

<sup>24</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>25</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>26</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>21</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>22</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>23</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>24</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>25</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>26</sup>
3										
4										
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 Nº 9**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 01-2024-UNH/OEC- 1**

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° 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

**ÓRGANO ENCARGO DE CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 01-2024-UNH/OEC- 1**

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.*