

## **BASES CONTRATACION DIRECTA**

### **CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023- UNIFSLB/OEC-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DEL COMEDOR  
UNIVERSITARIO POR 35 DIAS CALENDARIOS PARA  
CUBRIR LA NECESIDAD DE LOS ESTUDIANTES DE  
MENORES RECURSOS ECONOMICOS DE LA UNIFSLB  
DEL SEMESTRE ACADEMICO 2023-I, DURANTE LAS  
ETAPAS DEL CONCURDO PUBLICO.**

## **CONDICIONES ESPECIALES PARA LA CONTRATACION DIRECTA**

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL "FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA.

RUC N° : 20561164437

Domicilio legal : JR. ANCASH N°520, BAGUA, BAGUA, AMAZONAS

Teléfono: : 979422415

Correo electrónico: : abastecimiento@unibagua.edu.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO POR 35 DIAS CALENDARIOS PARA CUBRIR LA NECESIDAD DE LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS ECONOMICOS DE LA UNIFSLB DEL SEMESTRE ACADEMICO 2023-I, DURANTE LAS ETAPAS DEL CONCURDO PUBLICO.**

### 1.3. CONFIGURACION DE LA CONTRATACION DIRECTA.

Mediante Informe N° 087-2023-UNIFSLB/OAJ, de fecha 19 de mayo del 2023, el Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica de la Entidad, concluye que es procedente la Contratación Directa por desabastecimiento.

Mediante Resolución de Gerencia General N° 134-2023-2023-UNIFSLB/P, de fecha 19 de mayo del 2023, se aprueba la Contratación Directa para la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO POR 35 DIAS CALENDARIOS PARA CUBRIR LA NECESIDAD DE LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS ECONOMICOS DE LA UNIFSLB DEL SEMESTRE ACADEMICO 2023-I, DURANTE LAS ETAPAS DEL CONCURDO PUBLICO.**

### 1.4. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°02- SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION N° 001-2023, 19/05/2023.

### 1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS.

### 1.6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.7. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### **1.9. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO**

El plazo de ejecución del servicio materia de la presente convocatoria, es de treinta y cinco (35) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### **1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES.**

Al participante invitado se le proporcionará un ejemplar de las bases, en versión digital, de manera gratuita.

### **1.11. BASE LEGAL**

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- D.L. N° 1071, Decreto Legislativo que norma el arbitraje.
- D.S. N° 004-2019-JUS, que aprueba el TUO de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Texto único ordenado de la ley 30225, ley de contrataciones del estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 082-2019-EF (en adelante el “TUO”).
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, modificado mediante D.S. N° 344-2018-EF, en adelante el Reglamento.
- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Directivas OSCE.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 008-2018-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Unido Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 011-79-VC.

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.

### 2.2. INVITACION.

La invitación se realizará por correo electrónico, el mismo que contendrá las bases de la presente Contratación Directa.

### 2.3. PRESENTACION DE LA OFERTA.

El postor PRESENTA SU OFERTA, en un sobre cerrado en original, en la Oficina de mesa de partes de la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL “FABIOLA SALAZAR LEGUIA” DE BAGUA, sitio en JR. ANCASH N°520, BAGUA, BAGUA, AMAZONAS, dirigido a ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES, con atención a la CONTRATACIÓN DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 – PRIMERA CONVOCATORIA, conforme al siguiente detalle:

Señores

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL “FABIOLA SALAZAR LEGUIA” DE BAGUA**

Jr. Ancash N° 520 – Bagua – Bagua – Amazonas.

Atte. Órgano Encargado de las Contrataciones

#### **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 – PRIMERA CONVOCATORIA**

**Denominación de la contratación:** CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO POR 35 DIAS CALENDARIOS PARA CUBRIR LA NECESIDAD DE LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS ECONOMICOS DE LA UNIFSLB DEL SEMESTRE ACADEMICO 2023-I, DURANTE LAS ETAPAS DEL CONCURDO PUBLICO.

#### **OFERTA**

(NOMBRE/DENOMINACIÓN O RAZON SOCIAL DEL POSTOR)

### 2.4. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### **2.4.1. Documentación de presentación obligatoria**

##### **2.4.1.1. Documentos para la admisión de la oferta**

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

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

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

**Advertencia**

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

*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>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 N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

## 2.5. 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) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- c) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- d) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- f) Estructura de costos<sup>3</sup>.

### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – 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).*

<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 <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>3</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

<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 <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

#### Importante

- *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>5</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.6. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Dirección General de Abastecimiento, sitio en Jr. Ancash N° 520 - Bagua – Bagua - Amazonas.

## 2.7. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS (de manera mensual).

El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua, previa CONFORMIDAD de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario.

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

- Informe del funcionario responsable del área usuaria (DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO), emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Copia del contrato.
- CCI
- Reporte de asistencia de estudiantes al comedor Universitario (ORIGINAL).
- Ficha RUC
- Factura Electronica.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la UNIFSLB sito en JR. ANCASH N°520, BAGUA, BAGUA, AMAZONAS.

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



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

*Es responsabilidad de la Entidad cautelar la adecuada formulación del expediente técnico, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación y en la prestación del servicio.*

#### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA



Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

#### FORMATO 4

##### TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR) PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Área Usuaría                    | DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA<br>VICEPRESIDENCIA ACADEMICA  |
| Denominación de la Contratación | CONTRATACIÓN DE SERVICIO DEL COMEDOR<br>UNIVERSITARIO POR 35 DIAS CALENDARIOS PARA CUBRIR<br>LA NECESIDAD DE LOS ESTUDIANTES DE MENORES<br>RECURSOS ECONÓMICOS DE LA UNIFSLB DEL SEMESTRE<br>ACADÉMICO 2023-I, DURANTE LAS ETAPAS DEL CONCURSO<br>PUBLICO. |

#### I. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

##### 1.1 OBJETIVO GENERAL

Seleccionar a una persona natural o jurídica que brinde el servicio de alimentación de calidad a los estudiantes beneficiarios según evaluación socioeconómica (Sistema de Focalización de Hogares SISFOH) matriculados en el Semestre Académico 2023-I, en la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua.

##### 1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Brindar el servicio de alimentación de calidad a los estudiantes beneficiarios según evaluación socioeconómica [SISFOH] matriculados en el **Semestre Académico 2023-I**.

#### II. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

##### 2.1 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO POR 35 DIAS CALENDARIOS PARA CUBRIR LA NECESIDAD DE LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS ECONÓMICOS DE LA UNIFSLB DEL SEMESTRE ACADÉMICO 2023-I, DURANTE LAS ETAPAS DEL CONCURSO PUBLICO.

##### 2.2 FINALIDAD PÚBLICA

Contribuir al desarrollo de la educación universitaria beneficiando a estudiantes de comunidades originarias con rendimiento académico satisfactorio y escasos recursos económicos en el desarrollo de sus diferentes capacidades basados en los principios de méritos, capacidad, igualdad de oportunidades y profesionalismo de acuerdo a la Ley Universitaria 30220, lo que nos permitirá contar con mejores profesionales al servicio de la sociedad.

##### 2.3 ANTECEDENTES

Con fecha 21/03/2023, se convocó en la Plataforma del SEACE el CP-SM-1-2023-UNIFSLB/CS-1, CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE MENORES RECURSOS ECONÓMICOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL FABIOLA SALAZAR LEGUIA DE BAGUA, PARA LOS SEMESTRES ACADÉMICOS 2023-I Y 2023-II DEL DISTRITO DE BAGUA, PROVINCIA DE BAGUA, REGIÓN AMAZONAS.

La Universidad Nacional Intercultural "Fabiola Salazar Leguía" de Bagua (UNIFSLB), se creó mediante Ley N° 29614, de fecha 17 de noviembre de 2010, con licenciamiento mediante Resolución del Consejo Directivo N° 095-2018-SUNEDU/CD de fecha 13/08/2018.

Estatuto de la UNIFSLB

SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios

ÁREA USUARIA

Dirección de Bienestar Universitario







Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

## 2.4 ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

### 2.4.1 Alcances:

El presente documento es de alcance obligatorio para los postores, contratistas, colaboradores de la UNIFSLB, que en cumplimiento de sus funciones y/o actividades, participen en el Proceso de contratación del servicio de alimentación del Comedor Universitario.

### En cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servicio de raciones.
- Brindar servicio personalizado, eficiente y de calidad, con una alimentación nutritiva, variada, balanceada, inocua y proporcionada, de acuerdo con los requerimientos establecidos por la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua.
- Garantizar el estricto cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.
- Facilitar al personal de la UNIFSLB o terceros autorizados la vigilancia del cumplimiento de las condiciones óptimas de higiene y salubridad, así como de la calidad de alimentos proveídos.
- Ofrecer ambientes dentro de la ciudad de Bagua asimismo este debe ser amplio, ventilado, limpio y seguro para el suministro de los alimentos y cumplimiento de las medidas de prevención.

### 2.4.2 Descripción del servicio:

Suministrar desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes, los alimentos deberán ser preparados con productos de primera calidad y balanceados en su valor nutritivo conforme a las especificaciones técnicas que forman parte del contrato, esto incluye los equipos y materiales necesarios para garantizar la inocuidad de las preparaciones.

## 2.5 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

### 2.5.1 Calidad de los productos y alimentos.

- Sólo se podrán emplear o distribuir alimentos aptos para el consumo humano de acuerdo con las características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas exigidas por la Autoridad Sanitaria competente.
- Todos los productos para la preparación de los alimentos deberán proceder de fuentes de abastecimientos formales, lo que será demostrado con los respectivos comprobantes de pago (original y copia), cada vez que la Dirección de Bienestar Universitario lo solicite.
- Los alimentos industrializados a emplearse en la preparación de raciones deberán contar obligatoriamente con registro sanitario, identificación de código de lote, fecha de vencimiento y lo exigido por la Autoridad Sanitaria, con la finalidad de verificar su procedencia y aptitud.
- En caso de productos de procesamiento primario es de responsabilidad del concesionario la adquisición de alimentos aptos para el consumo humano, garantizando las condiciones de traslado y almacenamiento.
- La preparación de las raciones se realizará por cada día y turno de atención de acuerdo con el horario establecido por la UNIFSLB.
- Los refrescos, jugos y postres se preparan de frutas con agua hervida.
- Las verduras y hortalizas deben estar frescas y en buen estado.
- El uso de grasas y aceites deberán ser 100% vegetal contenido en sus envases originales de fábrica, utilizados 1 sola vez y desechados en botellas con tapas, deberá utilizarse aceite vegetal de fuente de oliva, girasol, soja o aceite de coco. No se utilizará aceite de palma en ninguna de sus presentaciones.
- El arroz debe mostrarse en condiciones óptimas de consumo, tanto en color, sabor, y textura (grano entero), con registro sanitario, N° de lote, siendo arroz extra o ajejo.
- La utilización de glutamato mono sódico queda prohibida como insumo para la preparación de los alimentos.
- Implementar el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

## 2.6 RACIONES, HORARIO, PROGRAMACIÓN Y ATENCIÓN DEL SERVICIO

### 2.6.1 Raciones:

Las raciones para el semestre académico 2023-I serán de una cantidad aproximada de 280 diarias, están compuestas de desayuno, almuerzo y cena.

- Se incluirán los días decretados feriados, elecciones, aniversarios y/o actividades de la Universidad.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005



Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

- b) En caso se presente alguna manifestación o huelga contra el contratista por parte de los estudiantes, relacionado con la calidad del servicio prestado, la institución no se hace responsable por afectaciones económicas y/o materiales.
- c) Cabe mencionar que según la dinámica del comedor universitario se podrá reducir raciones diarias, para evitar la pérdida de alimentos.
- d) Con respecto a las raciones, tanto de desayuno, almuerzo y cena serán servidos en un tiempo de 2 horas 1/2 media (2.30) después de preparados como máximo.

#### 2.6.2 Horario:

- a) Atender el servicio, de lunes a domingo, otorgándole el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes en el horario establecido.
- b) En caso de cambios de horario, este se coordinará previamente con la Dirección de Bienestar Universitario.

| LUNES A VIERNES  | HORARIO          |
|------------------|------------------|
| DESAYUNO         | DE 06:00 a 9:00  |
| ALMUERZO         | DE 12:00 a 14:30 |
| CENA             | DE 18:30 a 21:00 |
| SABADO A DOMINGO | HORARIO          |
| DESAYUNO         | DE 07:00 a 09:00 |
| ALMUERZO         | DE 12:00 a 14:00 |
| CENA             | DE 18:00 a 20:00 |

#### 2.6.3 Programación y atención del servicio:

La cantidad y calidad del servicio debe cumplir las características de equilibrio, variedad y adaptación a las necesidades y gustos generales, predominio de la gastronomía local y productos de temporada, lo mismo que los postores sustentarán con exactitud, en sus propuestas técnicas con las características indicadas por el Nutricionista habilitado, conforme lo señala la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Legislativo N° 1444, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF. Siendo las cantidades a atender los siguientes:

##### a) Semestre Académico 2023

Inicio del servicio: 20 de mayo de 2023

Culminación del servicio: 23 de junio de 2023

Total, de días de servicios: 35 días

Total, raciones estimadas: 280 raciones.

| DENOMINACIÓN | N° RACIONES<br>DIARIAS<br>(aproximadas) | Desde el 20 de<br>mayo hasta 31<br>mayo<br>(12 días) | Desde el 01 de<br>junio hasta 23<br>junio<br>(23 días) | N° DE RACIONES<br>TOTALES<br>(aproximados) |
|--------------|---|--|--|--|
| Desayuno     | 280 (may-Jun)                           | 3,360  | 6,440  | 9,800                                      |
| Almuerzo     | 280 (may-Jun)                           | 3,360  | 6,440  | 9,800                                      |
| Cena         | 280 (may-Jun)                           | 3,360  | 6,440  | 9,800                                      |
| <b>Total</b> | <b>840</b>                              | <b>10,080</b>  | <b>19,320</b>  | <b>29,400</b>                              |

\*Estas raciones pueden variar dependiendo de la cantidad de estudiantes matriculados.

Fuente: Unidad de Registros y archivos académicos

Fuente: Unidad de Admisión.

- a) La presentación de las raciones debe incluir las composiciones y valores nutricionales de cada menú, conforme a los parámetros establecidos en el Cuadro de Dosificación y Frecuencia de Principales Alimentos en Crudo, que forman parte del presente requerimiento, excepto algunos gramajes se alterara debido a la demanda de mayor consumo de carbohidratos y otros alimentos.
- b) La publicación del menú será responsabilidad del PROVEEDOR del servicio el cual deberá publicarse en un lugar visible del comedor.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

- El ambiente del comedor seleccionado deberá estar libre de zancudos, moscas o cualquier otro tipo de insectos roedores y malezas.
- El contratista deberá realizar tres (3) fumigaciones y desratizaciones del local, la primera dentro de los 3 días calendario de suscrito el contrato, la segunda la primera quincena de julio y la tercera la primera quincena de setiembre, las mismas que deberán estar a cargo de una empresa autorizada por la DIRESA, debiendo cubrir también el costo de la misma, e informando la actividad a la Dirección de Bienestar Universitario.
- Clasificar los residuos (desperdicios), verificando que estos se encuentren alejados de los alimentos, utilizando para tal fin bolsas plásticas negras y cilindros con tapa, fuera de los ambientes de la cocina, este cilindro deberá ser vaciado y lavado diariamente para evitar la proliferación de vectores que contaminen el medio ambiente y ocasione diversas enfermedades.
- La programación del menú deberá estar diseñada solo por personal profesional en nutrición, basados en el concepto de alimentación nutritiva, que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los estudiantes.

## 2.7 ESTRUCTURA DE LOS MENÚS

La programación está definida en cuatro semanas continuas, las cuales deberán ser cíclicas y respetadas ya que forman parte de las bases, siendo de cumplimiento obligatorio, esta programación ha sido elaborada por una profesional especialista y acreditada en el área, donde se detalla el contenido de cada ración (desayuno, almuerzo, cena) con la materia prima a ser utilizada y sus cantidades (gramos y mililitros).

| UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL FABIOLA SALAZAR LEGUIA – BAGUA  |  |   |   |   |   | V.C.T. de 2,500 a 2,700 Kcal   |
|--|--|---|---|---|---|--|
| PROGRAMACIÓN DE MENÚS SEMANA 01  |  |   |   |   |   |  |
| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES   | JUEVES  | VIERNES   | SÁBADO  | DOMINGO  |
| DESAYUNO   |  |   |   |   |   |  |
| <b>Bebida:</b><br>01 jarro de avena c/plátano verde licuado<br><b>Segundo:</b><br>01 tamal de pollo + 01 pan c/mermelada   | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de chapo plátano maduro (sin leche)<br><b>Segundo:</b><br>01 huevo duro c/camote amarillo sancochado + 01 pan c/palta + 01 pan solo | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de quinua con membrillo, con algarrobina<br><b>Segundo:</b><br>Carne al jugo con yuca sancochada + 01 pan c/mantequilla  | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de kiwicha c/vainilla<br><b>Segundo:</b><br>Mollejitas saltadas c/camote sancochado + 01 pan c/palta   | <b>Bebida:</b><br>01 vaso grande de jugo surtido<br><b>Segundo:</b><br>Tortilla de espinaca con papa sancochada + 01 pan c/queso dietético  | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de avena con durazno<br><b>Segundo:</b><br>01 juane de pollo + 01 pan c/mantequilla  | <b>Bebida:</b><br>01 vaso de jugo de papaya con fresa<br><b>Segundo:</b><br>01 huevo duro c/plátano sancochado + 01 pan c/queso fresco.  |
| ALMUERZO   |  |   |   |   |   |  |
| <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de cabello ángel<br><b>Segundo:</b><br>Asado de carne de res c/puré de papa amarilla + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Carambola<br><b>Fruta:</b><br>Sandía | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Ocopa arequipeña<br><b>Segundo:</b><br>Arroz con pollo<br><b>Refresco:</b><br>Chicha morada<br><b>Fruta:</b><br>Sandía     | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de carne c/morón<br><b>Segundo:</b><br>Bonito a la parrilla c/camote amarillo + choclo sancochado<br><b>Refresco:</b><br>Maracuyá<br><b>Fruta:</b><br>Granadilla | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Ensalada rusa<br><b>Segundo:</b><br>Pollo al horno + arroz blanco + lentejitas.<br><b>Refresco:</b><br>Cebada<br><b>Fruta:</b><br>Mandarina | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de hígado de pollo c/papa amarilla y fideos<br><b>Segundo:</b><br>Chicharrón de chanco c/camote sancochado + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Agua de manzana<br><b>Fruta:</b><br>Naranja | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de semola c/espinaca<br><b>Segundo:</b><br>Sudado de jurel al agua c/yuca sancochada + arroz blanco +<br><b>Refresco:</b><br>Agua de piña<br><b>Fruta:</b><br>Rodaja de piña | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de menudencia de pollo c/fideo muniñón<br><b>Segundo:</b><br>Gallina asada c/alverjita verde + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Maracuyá<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Gelatina |





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

| CENA  |  |  |  |   |   |   |
|---|--|--|--|---|---|---|
| <b>Segundo:</b><br>Pollo saltado<br>c/brócoli al<br>vapor + arroz<br>blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Postre:</b><br>Compota de<br>durazno  | <b>Segundo:</b><br>Picante de<br>carne<br>c/lentejita<br>serrana +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Postre:</b><br>Compota de<br>piña   | <b>Segundo:</b><br>Arroz chaufa<br>c/presa de<br>pollo<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Postre:</b><br>Gelatina   | <b>Segundo:</b><br>Filete de<br>caballa c/<br>puré de papa<br>c/mantequilla<br>sin leche) +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta:</b><br>Granadilla                                   | <b>Segundo:</b><br>Hígado a la<br>plancha<br>c/camote<br>sancochado<br>+ arroz<br>blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta:</b><br>Lima   | <b>Segundo:</b><br>Pollo a la piña<br>c/papa al<br>horno + arroz<br>alverjado<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Postre:</b><br>Mazamorra<br>de maracuyá   | <b>Segundo:</b><br>Omelet de<br>verduras<br>c/locrito de<br>zapallo (sin<br>leche) +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta:</b><br>Naranja  |
| UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL FABIOLA SALAZAR LEGUIA -<br>BAGUA<br>PROGRAMACIÓN DE MENÚS SEMANA 02   |  |  |  |   |   |   |
| V.C.T. de 2,500 a 2,700 Kcal  |  |  |  |   |   |   |
| LUNES   | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES   | SÁBADO  | DOMINGO   |
| DESAYUNO  |  |  |  |   |   |   |
| <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>avena c/maca<br><b>Segundo:</b><br>Plátano maduro<br>sancochado<br>c/queso fresco +<br>01 pan c/palta +<br>01 pan solo   | <b>Bebida:</b><br>01 vaso de<br>jugo de<br>surtido<br><b>Segundo:</b><br>Lomito de<br>pollo c/yuca<br>sancochada +<br>01 pan<br>c/mermelada<br>de fresa + 01<br>pan solo   | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>quinua c/avena<br><b>Segundo:</b><br>Atún a la<br>cacerola c/papa<br>sancochada +<br>01 pan<br>c/mantequilla +<br>01 pan solo   | <b>Bebida:</b><br>01 vaso<br>grande de jugo<br>de papaya con<br>naranja<br><b>Segundo:</b><br>Tamal de pollo<br>+ 01 pan<br>c/palta + 01<br>pan solo   | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>avena c/quinua<br><b>Segundo:</b><br>Tortilla de<br>verduras c/papa<br>sancochada +<br>01 pan c/palta +<br>01 pan solo                                     | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>chapo de<br>plátano<br>maduro<br><b>Segundo:</b><br>Hígado al<br>jugo c/camote<br>amarillo<br>sancochado +<br>01 pan con<br>jalea + 01 pan<br>solo                           | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>avena<br>c/plátano verde<br>licuado<br><b>Segundo:</b><br>Juane de pollo<br>+ 01 pan<br>c/mantequilla +<br>01 pan solo   |
| ALMUERZO  |  |  |  |   |   |   |
| <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de fideos<br>c/menudencia<br>de pollo<br><b>Segundo:</b><br>Suprema de<br>pollo c/<br>lentejita +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Maracuyá<br><b>Fruta:</b><br>Sandía | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Caldo de<br>pescado<br>(nativo) sólo<br>c/sal<br><b>Segundo:</b><br>Pescado<br>(nativo) a la<br>plancha c/<br>plátano<br>maduro<br>sancochado c/<br>salsa de<br>cocona +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Cocona<br><b>Fruta:</b><br>Naranja | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Papa al<br>pimiento<br><b>Segundo:</b><br>Tallarines rojos<br>con pollo +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Agua de<br>manzana<br><b>Fruta:</b><br>Granadilla | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Caldo de<br>trigo<br><b>Segundo:</b><br>Merluza a la<br>parrilla<br>c/arvejita<br>partida +<br>arroz blanco.<br><b>Refresco:</b><br>Naranjada<br><b>Fruta:</b><br>Sandía | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de<br>morón<br><b>Segundo:</b><br>Chanco al<br>jugo c/ yuca<br>sancochada +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>cebada<br><b>Fruta:</b><br>Lima | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Shurumbo<br><b>Segundo:</b><br>Pollo al<br>romero c/<br>puré de<br>arracacha<br>con papa +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Maracuyá<br><b>Fruta:</b><br>Granadilla | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sancochado<br><b>Segundo:</b><br>Caballa al<br>oregano c/<br>camote<br>morado<br>sancochado<br>+ arroz<br>blanco<br><b>Refresco:</b><br>Carambola<br><b>Fruta:</b><br>Naranja |
| CENA  |  |  |  |   |   |   |
| <b>Segundo:</b><br>Olluquito con<br>pollo c/plátano<br>maduro<br>sancochado +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Mandarina  | <b>Segundo:</b><br>Lomito al<br>jugo c/locro<br>de zapallo<br>(sin leche) +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Mango   | <b>Segundo:</b><br>Pescado bonito<br>costa azul<br>(horno) + arroz<br>alverjado +<br>puré de camote<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Naranja                     | <b>Segundo:</b><br>Aji de gallina<br>c/papa<br>sancochada<br>+ arroz<br>blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Pera de agua   | <b>Segundo:</b><br>Pollo al horno<br>c/yuca<br>sancochada +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Plátano de<br>Isla                       | <b>Segundo:</b><br>Mollejitas al<br>ajo c/papas<br>al horno +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Mazamorra<br>morada                                      | <b>Segundo:</b><br>Tallarín<br>saltado<br>c/chanco<br>(presa) y<br>verduras<br>chinas<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Gelatina de<br>menta                                 |



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

| UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL FABIOLA SALAZAR LEGUIA -<br>BAGUA<br>PROGRAMACIÓN DE MENÚS SEMANA 03  |   |   |   |   |  | V.C.T. de 2,500 a 2,700 Kcal   |
|--|---|---|---|---|--|--|
| LUNES  | MARTES  | MIÉRCOLES   | JUEVES  | VIERNES   | SÁBADO   | DOMINGO  |
| <b>DESAYUNO</b>  |   |   |   |   |  |  |
| <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>chapo de<br>plátano<br>maduro<br><b>Segundo:</b><br>Chorizo +<br>salsa de<br>cocona +<br>yuca<br>sancochada<br>+ 01 pan<br>c/palta + 01<br>pan solo | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>avena<br>c/cañihua<br><b>Segundo:</b><br>Saltado de<br>pollo +<br>camote<br>sancochado +<br>01 pan<br>c/mantequilla<br>+ 01 pan solo   | <b>Bebida:</b><br>01 vaso<br>grande de jugo<br>surtido<br><b>Segundo:</b><br>01 plátano<br>asado c/queso<br>+ fresco+ 01<br>pan jalea de<br>fresa + 01 pan<br>solo  | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>avena<br>c/membrillo<br><b>Segundo:</b><br>Atún a la<br>cacerola<br>c/papa<br>sancochada +<br>01 pan<br>c/mermelada<br>de piña + 01<br>pan solo  | <b>Bebida:</b><br>01 vaso<br>grande de<br>jugo surtido<br><b>Segundo:</b><br>01 tamal de<br>chanchito +<br>01 pan<br>c/palta + 01<br>pan solo   | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>avena<br>c/plátano<br>verde licuado<br><b>Segundo:</b><br>Lomito de<br>carne c/yuca<br>sancochada +<br>01 pan c/jalea<br>de naranja +<br>01 pan solo                                    | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de<br>avena<br>c/quinua<br><b>Segundo:</b><br>01 humita de<br>pollo + 01<br>pan c/queso<br>dietético + 01<br>pan solo   |
| <b>ALMUERZO</b>  |   |   |   |   |  |  |
| <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Papa a la<br>huancaína<br><b>Segundo:</b><br>Arroz con<br>pollo<br><b>Refresco:</b><br>Cebada<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Mango       | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de casa<br><b>Segundo:</b><br>Seco de<br>carne c/yuca<br>sancochada +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Agua de<br>manzana<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Manzana | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de fideos<br>cabello de<br>ángel<br><b>Segundo:</b><br>c/menudencia<br>de pollo<br><b>Segundo:</b><br>Gallina a la<br>olla c/frijol<br>blanco + arroz<br>blanco<br><b>Refresco:</b><br>Carambola<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Lima | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de<br>pescado (sin<br>leche)<br><b>Segundo:</b><br>Pollo al<br>romero<br>c/yuca<br>sancochada +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Pijuyayo<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Plátano de la<br>isla | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Cazuela de<br>pollo<br><b>Segundo:</b><br>Chicharrón<br>de chanchito<br>c/plátano<br>maduro<br>sancochado<br>+ arroz<br>blanco<br><b>Refresco:</b><br>Limonada<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Durazno al<br>natural | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de<br>morón<br><b>Segundo:</b><br>Pollo con<br>verduras<br>c/yucas<br>sancochadas<br>+ arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Cocona<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Sandia | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa a la<br>criolla<br><b>Segundo:</b><br>Pescado a la<br>plancha<br>c/frijol<br>panamito +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Maracuyá<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Pera de agua |
| <b>CENA</b>  |   |   |   |   |  |  |
| <b>Segundo:</b><br>Tallarín<br>saltado con<br>carne<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Cómpota de<br>piña  | <b>Segundo:</b><br>Pescado a la<br>chorrillana<br>c/yuca<br>sancochada +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Gelatina  | <b>Segundo:</b><br>Hígado a la<br>parrilla c/puré<br>de camote +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Manzana   | <b>Segundo:</b><br>Bistec a la<br>olla c/papa<br>sancochada +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Mazamorra<br>morada  | <b>Segundo:</b><br>Pollo asado<br>en salsa de<br>maní c/papa<br>sancochada<br>+ arroz<br>blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Cómpota de<br>durazno  | <b>Segundo:</b><br>Bonito a la<br>plancha<br>c/choclo<br>sancochado +<br>arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Naranja   | <b>Segundo:</b><br>Lomito al<br>jugo<br>c/plátano<br>sancochado<br>+ arroz<br>blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Arroz<br>zambito   |



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005



Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

| UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL FABIOLA SALAZAR LEGUIA -<br>BAGUA<br>PROGRAMACIÓN DE MENÚS SEMANA 04   |  |   |   |   |   | V.C.T. de 2,500 a 2,700 Kcal   |
|---|--|---|---|---|---|--|
| LUNES   | MARTES   | MIÉRCOLES   | JUEVES  | VIERNES   | SÁBADO  | DOMINGO  |
| <b>DESAYUNO</b>   |  |   |   |   |   |  |
| <b>Bebida:</b><br>01 vaso grande de jugo surtido<br><b>Segundo:</b><br>Mollejitas saltadas c/papas sancochadas + 01 pan c/ mantequilla + 01 pan solo  | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de avena con clavo y canela + algarrobina<br><b>Segundo:</b><br>01 huevo duro + plátano sancochado + 01 pan c/palta + 01 pan solo   | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de cañihua c/piña y membrillo<br><b>Segundo:</b><br>Lomito de res al jugo c/camote + 01 pan c/mermelada de piña + 01 pan solo  | <b>Bebida:</b><br>01 vaso grande de jugo de papaya c/fresa<br><b>Segundo:</b><br>Tortilla de verduras c/papa sancochada + 01 pan c/queso dietético  | <b>Bebida:</b><br>01 vaso grande de jugo surtido<br><b>Segundo:</b><br>Aji de huevos c/plátano sancochado + 01 pan c/palta + 01 pan solo  | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de avena c/quinua licuado, canela y clavo + tamal<br><b>Segundo:</b><br>01 juane de gallina + 01 pan c/mantequilla + 01 pan solo   | <b>Bebida:</b><br>01 jarro de chapo de plátano maduro<br><b>Segundo:</b><br>Patita al mani c/papa sancochada + 01 pan c/mermelada de fresa + 01 pan solo   |
| <b>ALMUERZO</b>   |  |   |   |   |   |  |
| <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Chupe de zapallo c/papas (sin leche)<br><b>Segundo:</b><br>Sopa de verduras amarillas c/huevo sancochado<br><b>Segundo:</b><br>Asado de res c/lentejitas + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Emoliente<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Naranja | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Chupe de zapallo c/papas (sin leche)<br><b>Segundo:</b><br>Sopa de res amarillas c/huevo sancochado<br><b>Segundo:</b><br>Bonito al jugo c/camote sancochado + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Chicha morada<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Lima | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Ensalada fresca<br><b>Segundo:</b><br>Seco de pollo c/pallares + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Cocona<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Pera de agua | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Caldo de pollo<br><b>Segundo:</b><br>Churrasco al horno c/papa sancochada + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Limonada<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Manzana | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Ensalada de palta<br><b>Segundo:</b><br>01 cau-cau + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Cebada<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Sandía | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de res c/fideo canuto<br><b>Segundo:</b><br>Caballa a la plancha c/frijol bayo + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Pijuyao<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Granadilla | <b>Sopa</b> o<br><b>Entrada:</b><br>Sopa de trigo<br><b>Segundo:</b><br>Escabeche de pollo c/camote sancochado + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Agua de piña<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Plátano de Isla |
| <b>CENA</b>   |  |   |   |   |   |  |
| <b>Segundo:</b><br>Pollo a la naranja c/plátano maduro + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Mango  | <b>Segundo:</b><br>Gallina al sillao c/yuca sancochada + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Gelatina de fresa   | <b>Segundo:</b><br>Tallarín con carne en salsa de tomate<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Lima  | <b>Segundo:</b><br>Arroz chaufa c/presa de pollo<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Manzana   | <b>Segundo:</b><br>Pescado al horno c/camote + arroz blanco<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Mazamorra morada                               | <b>Segundo:</b><br>Alitas al tomate c/papas al horno + arroz alverjado<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Naranja   | <b>Segundo:</b><br>Arroz con carne (presa) crema al pim<br><b>Refresco:</b><br>Infusión<br><b>Fruta</b> o<br><b>Postre:</b><br>Piña en almíbar   |

#### 2.7.1 De las cantidades de los alimentos

✦ En las siguientes tablas se precisan las cantidades de los alimentos más frecuentes de utilización para la preparación de las raciones; precisando que no están incluidos todos los alimentos; por cual estos mismos servirán como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados en la siguiente tabla. Cabe resaltar



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

que dichas cantidades se tomaron en concordancia con las estipuladas en la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

|  |  |
|--|--|
| <b>Carnes Rojas (vacuno, ovino, porcino)</b> | Mínimo dos (02) veces por semana, peso mínimo por porción 100 gramos (carne pulpa, deshuesada, cruda y suave).   |
| <b>Carnes Blancas (aves de corral)</b>       | Mínimo dos (02) veces por semana, peso mínimo por ración cruda 160 gramos como presa (incluido hueso, no se aceptará rabadillas o espinazo), el peso mínimo de la milanesa de pollo será de 115 gr., la pechuga de pollo será sin hueso y sin cartilago con 115 gramos por ración.   |
| <b>Productos Hidrobiológicos (pescado)</b>   | Mínimo una (02) vez por semana 160 gramos, en buen estado de conservación, sin cabeza y aleta caudal.  |
| <b>Vísceras Frescas</b>                      | En buen estado de conservación, verificado por la Dirección de Bienestar Universitario y Becas de la UNIFSLB, 100 gramos como peso mínimo; se revisará la procedencia, fecha de producción y fecha de vencimiento de la víscera  |
| <b>Postre y Frutas</b>                       | El postre o frutas deberán considerarse todos los días de la semana de atención en forma variada (fruta de la estación, manzana, naranja, mandarina, plátano, papaya, gelatina, flan, mazamorra, budín, arroz con leche, pie, entre otros), considerando una alternancia pertinente. |
| <b>Sopas</b>                                 | Deberá considerarse 03 veces por semana como mínimo.   |
| <b>Ensaladas</b>                             | Deberá considerarse 03 veces por semana como máximo.   |
| <b>Nota:</b> Los gramajes serán en crudo.    |  |

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

|                      |                              |           |  |
|----------------------|------------------------------|-----------|--|
| <b>Energía</b>       | <b>proveniente</b>           | <b>de</b> | del 15% al 20% del valor calórico total. |
| <b>proteínas</b>     |                              |           |  |
| <b>Energía</b>       | <b>proveniente</b>           | <b>de</b> | del 55% al 60% del valor calórico total. |
| <b>carbohidratos</b> |                              |           |  |
| <b>Energía</b>       | <b>proveniente de grasas</b> |           | del 20% al 25% del valor calórico total. |

## 2.7.2 De la distribución de la estructura del servicio de alimentación

Para la elaboración de los menús se deberá utilizar los gramajes de la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva" En las siguientes tablas:

|   |   |
|---|---|
| <b>DESAYUNO</b>   | <b>Valor Calórico: de 500 a 750 Kcal.</b>                   |
| <b>DISTRIBUCIÓN CALÓRICA</b>                                    | <b>FORMAS DE DESAYUNO</b>                                   |
| <b>PROTEÍNAS: mín. 15%</b>                                      | <b>Comida:</b><br>5 veces x semana +<br>cocción de cereales |
| <b>CARBOHIDRATOS: máx. 65%</b>                                  | <b>Jugo especial:</b><br>2 veces x semana+<br>Sándwich      |
| <b>GRASAS: máx. 30%</b><br>(No más del 10% de grasas saturadas) | <b>Desayuno innovador:</b><br>4 veces x mes                 |
| <b>ALMUERZO</b>   | <b>Valor Calórico: de 850 a 1250 Kcal.</b>                  |
| <b>DISTRIBUCIÓN CALÓRICA</b>                                    | <b>FORMAS DE ALMUERZO</b>                                   |
|   | <b>VARIACIÓN DEL MENÚ</b>                                   |



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 – 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

|  |   |   |
|--|---|---|
| PROTEÍNAS: mín. 15%  | <b>Sopa o Entrada</b><br><br><b>Segundo o Plato de fondo</b><br><br><b>Postre:</b><br>Fruta fresca o dulce<br><br><b>Refresco:</b> de Frutas de temporada o insumo                  | <b>Carne roja o de monte:</b><br>02 veces por semana.<br><b>Pollo:</b><br>01 vez por semana.<br><b>Carne de cerdo:</b><br>01 vez por semana<br><b>Pescado:</b><br>02 veces por semana<br><b>Visceras:</b><br>01 vez por semana.<br><b>Almuerzo especial:</b><br>4 veces por mes |
| CARBOHIDRATOS: máx. 65%  |   |   |
| GRASAS: máx. 30%<br>(No más del 10% de grasas saturadas)                         |   |   |
| <b>CENA</b>  | <b>Valor Calórico: de 750 a 1150 Kcal.</b>  |   |
| <b>DISTRIBUCIÓN CALÓRICA</b>   | <b>FORMAS DE CENA</b>   | <b>VARIACIÓN DEL MENÚ</b>   |
| PROTEÍNAS: mín. 15%  | <b>Segundo o Plato de fondo</b><br>Acompañados de una porción de papa, yuca, plátano o camote; asado o sancochado (evitar en lo posible frituras)<br><br><b>Refresco o Infusión</b> | <b>Carne roja o de monte:</b><br>01 vez por semana.<br><b>Pollo:</b><br>02 vez por semana.<br><b>Carne de cerdo:</b><br>01 vez por semana<br><b>Pescado:</b><br>02 veces por semana<br><b>Visceras:</b><br>01 vez por semana.   |
| CARBOHIDRATOS: máx. 65%  |   |   |
| GRASAS: máx. 30%<br>(No más del 10% de grasas saturadas)                         |   |   |
| <b>Nota:</b> Porcentajes máximos y mínimos, con desviación estándar de $\pm 1\%$ |   |   |

### 2.7.3 De las características técnicas

- ❖ El servicio debe ser personalizado, especializado, eficiente, de calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada, de acuerdo a los requerimientos mínimos y a las necesidades de los estudiantes de nuestra universidad.
- ❖ La programación del menú deberá estar diseñada solo por personal profesional en nutrición, basados en el concepto de alimentación nutritiva, que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los estudiantes.
- ❖ El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos de acuerdo a la labor intelectual de los estudiantes será **no menor de 2500 Kcal. /día ni mayor de 2700 Kcal. /día**, que será distribuida de la siguiente forma:

| ALIMENTO | Valor Calórico Total |
|----------|----------------------|
| DESAYUNO | 500 a 750 Kcal.      |
| ALMUERZO | 850 a 1250 Kcal.     |
| CENA     | 750 a 1150 Kcal.     |

#### a) Frecuencia semanal del desayuno:

- ❖ **Cereal:** de la combinación de un cereal (20gr / ración), cocido en 250 ml con clavo, canela y/o fruta picada o licuada. **No se aceptará el uso de leche** por motivo de que nuestros alumnos no están habituados a su consumo. Para la preparación se hará uso de azúcar proveniente de la caña o remolacha, **no se hará uso de edulcorante.**
- ❖ **Pan:** francés dos (02) unidades de 30 gr. que deberá contener lo siguiente:
- ❖ Un (01) pan (con mermelada y/o mantequilla de crema de leche de vaca y/o manjar). **No se aceptará el uso de margarina (ácidos grasos trans), ni queso fundido.**
- ❖ Un (01) pan con las siguientes opciones durante la semana: queso fresco una vez como máximo, lomito saltado y/o asado de pollo una vez como máximo, hamburguesa de res y/o pollo una vez como máximo,



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

tortillas de verduras una vez como máximo, palta y embutidos una vez como máximo, etc.

- ❖ **Mazamorra:** La preparación de la mazamorra se realizará con azúcar proveniente de la caña o remolacha. No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes de los postres se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

- ❖ **Plato Principal:** con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas (gramaje en crudo):

| CEREAL    | + | MENESTRA  | +                                  | P.O.A.    |
|-----------|---|-----------|------------------------------------|-----------|
| (100 gr.) |   | (60 gr.)  |                                    | (100 gr.) |
| CEREAL    | + | P.O.A.    | *P.O.A.: Producto de Origen Animal |           |
| (130 gr.) |   | (115 gr.) |                                    |           |

Plato principal con cereal de 120 gr, tubérculo, tallo y/o raíz de 100 gr., y su correspondiente producto de origen animal (P.O.A.) de 120 gr. (pulpa) por ración: Carne de res pulpa (sin hueso, nervios y sin grasa), carne de cerdo pulpa (sin hueso, grasa, sin pellejo), pescado 160 gr. cada uno y vísceras 120 gr. (como mondongo, corazón e hígado); en el caso que el pollo sea en presa tendrá un gramaje de 140 gr. por ración, y en caso de pulpa de pollo será 120 gr. (deshuesado, sin pellejo), el gramaje será en crudo. Acompañado de plátano verde y/o yuca.

- ❖ **Jugos:** de frutas. Dependiendo de la preparación el gramaje. Fresca natural y con agua potable hervida y/o tratada y/o envasada. La preparación se realizará con azúcar proveniente de la caña o algarrobina. No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes no descritos se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

**b) Frecuencia semanal del almuerzo:**

- ❖ **Sopa:** de carne 40gr. (pulpa, sin hueso) por ración. De pollo 40gr. por ración; de menudencias (cuello, espinazo, corazón) con un peso mínimo por ración de 40 gr. Con sus respectivos fideos o cereales; verduras y tubérculos, sus debidos condimentos naturales, no se hará uso de glutamato mono sódico. Sopa con una ración de volumen mínima 350 ml.
- ❖ **Ensalada:** Mixtura de verduras y/o hortalizas frescas y/o cocidas con un peso mínimo por ración de 120gr.
- ❖ **Entradas calientes:** (Acelgas rellenas, rocoto relleno, entre otros) o entradas frías (papa a la huancaína, huevo a la rusa, entre otros).
- ❖ Los insumos de la materia prima a utilizar para la sopa y/o ensalada serán con los gramajes según la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".
- ❖ **Plato Principal:** con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones Balanceadas (gramaje en crudo) y acompañado de plátano verde o yuca.

| CEREAL    | + | MENESTRA  | + | TUBÉRCULO | +                                  | P.O.A.    |
|-----------|---|-----------|---|-----------|------------------------------------|-----------|
| (100 gr.) |   | (60 gr.)  |   | (100 gr.) |                                    | (100 gr.) |
| CEREAL    | + | MENESTRA  | + | P.O.A.    | *P.O.A.: Producto de Origen Animal |           |
| (100 gr.) |   | (60 gr.)  |   | (100 gr.) |                                    |           |
| CEREAL    | + | TUBÉRCULO | + | P.O.A.    |                                    |           |
| (100 gr.) |   | (100 gr.) |   | (100 gr.) |                                    |           |

Plato principal con cereal de 100 gr. menestras de 60 gr., tubérculo, tallo y/o raíz de 100 gr., y su correspondiente producto de origen animal (P.O.A.) de mínimo 100 gr. (pulpa) por ración: Carne de res pulpa 100gr. (sin hueso, nervios y sin grasa), carne de cerdo pulpa 100gr. (sin hueso, grasa, sin pellejo), pescado 160 gr. cada uno y vísceras 100 gr. (como mondongo, corazón e hígado); en el caso que el pollo sea en presa tendrá un gramaje de 160 gr. por ración, y en caso de pulpa de pollo será 115 gr. (deshuesado, sin pellejo), el gramaje será en crudo.

- ❖ **Refrescos:** Debe ser preparado con fruta fresca natural y con agua potable hervida y/o tratada y/o envasada. La preparación del refresco se realizará con azúcar rubia proveniente de la caña. No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes no descritos se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 – 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

- ❖ **Postre y Frutas:** Mazamoras, gelatinas, flan, budín, fruta, queques, arroz c/ leche, pie, crema volteada, suspiro a la limeña, arroz zambito, otros similares.

Las frutas de temporada deben ser de buena calidad reuniendo las características propias organolépticas (color, olor tamaño, sabor), según la ficha técnica del producto. El comité de supervisión deberá informar si no se cumple las características, de lo contrario se puede suspender la fruta y cambiar por otro postre que se tenga en stock. Debe tener un peso mínimo de 120 gr. por ración. La preparación del postre o mazamorra se realizará con azúcar rubia.

No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes no descritos se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

**c) Frecuencia semanal de la cena:**

- ❖ **Plato Principal:** con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas (gramaje en crudo):

Plato principal con cereal de 100 gr., tubérculo, tallo y/o raíz de 100 gr., y su correspondiente producto de origen animal (P.O.A.) de 100 gr. (pulpa) por ración: Carne de res pulpa (sin hueso, nervios y sin grasa), carne de cerdo pulpa (sin hueso, grasa, sin pellejo), pescado 100 gr. cada uno y vísceras 100 gr. (como mondongo, corazón e hígado); en el caso que el pollo sea en presa tendrá un gramaje de 160 gr. por ración, y en caso de pulpa de pollo será 115 gr. (deshuesado, sin pellejo), el gramaje será en crudo. Acompañado de plátano verde y/o yuca.

**Refrescos:** Refresco de frutas, debiendo ser éstos preparados con fruta fresca natural y agua Potable hervida y/o tratada y/o envasada. La preparación del refresco se realizará con azúcar proveniente de la caña o remolacha. No se aceptará el uso de ningún edulcorante. Los gramajes no descritos se utilizarán de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva".

**2.5 RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA**

| IMPLEMENTO DE COCINA                | CANTIDAD  | CARACTERISTICAS                                |
|-------------------------------------|-----------|--|
| EQUIPOS DE COCINA                   | CANTIDAD  | CARACTERISTICAS                                |
| Ollas                               | 02 unid.  | De acero inoxidable de 40 litros               |
| Ollas                               | 02 unid.  | De acero inoxidable de 20 litros               |
| Olla arrocera                       | 02 unid.  | De fierro de N°80                              |
| Licuada Ind. x 15 Lts.              | 01 unid.  | Eléctrica industrial                           |
| Licadoras                           | 02 unid.  | Tipo domestico                                 |
| Refrigeradora                       | 01 unid.  | Mínimo 180 litros                              |
| Congeladoras                        | 01 unid.  | Mínimo 400 litros                              |
| Mesas de trabajo                    | 01 unid.  | De acero Inoxidable                            |
| Balanza                             | 01 unid.  | De reloj con sistema de resortes/10kg.         |
| Balanza                             | 01 unid.  | Electrónica de sensibilidad para racionar/5kg. |
| Balanza                             | 01 unid.  | Mecánica para peso de más de 50 kg.            |
| Estantes                            | 02 unid.  | De Metal, mínimo 6 gabinetes                   |
| Aire acondicionado y/o ventiladores | 02 unid.  | Industrial                                     |
| Cocinas semiindustriales            | 01 unid.  | De tres hornillas cada una                     |
| Horno industriales                  | 01 unid.  | De acero inoxidable mediano                    |
| Azafate rectangular                 | 300 unid. | De acero inoxidable                            |

\*Conforme se incremente la población universitaria se adquirirá más implementación.



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

- a) El implemento y el equipamiento especificados, son los mínimos con los que el contratista deberá contar para la prestación del servicio, por lo que deberá abastecerse con utensilios y/o equipos que no están especificados en este numeral, si así lo considera, para asegurar la correcta ejecución del servicio.
- b) El menaje y utensilios utilizados deberá ser de acero inoxidable y/o enlozados, quedando prohibida la utilización de menaje y utensilios de plástico o similar y aluminio; asimismo, deberá evitarse el uso de menaje y utensilios rotos, oxidados o en mal estado de conservación.

#### 2.5.1 Del mantenimiento y conservación de los equipos

- a) El contratista deberá mantener el local y los equipos en excelentes condiciones de conservación e higiene según los criterios técnicos de seguridad e higiene que dicten las instancias correspondientes. De existir algún deterioro en la infraestructura o equipos, deberá correr con los gastos de su reparación.
- b) Acondicionar los ambientes del local de alimentación (instalaciones de tuberías, cañerías, instalaciones eléctricas u otros), para brindar un mejor servicio a los estudiantes, a solicitud de la Dirección de Bienestar Universitario y/o Comité de Supervisión de la UNIFSLB.
- c) Mantener la basura en bolsas grandes de polietileno y eliminar diariamente los desechos y basura.
- d) Mantener limpio los ambientes al interior del Comedor, así como el perímetro alrededor del mismo, evitando la proliferación de desechos y el crecimiento de maleza, asimismo para la limpieza de los ambientes se deberá utilizar productos de primera calidad, que no sean abrasivos al olfato como Kerosene, etc.
- e) Cumplir con las normas de limpieza y desinfección de la vajilla, equipos y utensilios de cocina y mantener en perfecto estado de limpieza el piso, mesas, paredes, ventanas, etc., empleando para ello sustancias apropiadas y equipos pertinentes.

#### 2.6 REQUERIMIENTO DEL CONTRATISTA Y SU PERSONAL

##### 2.6.1 Requisitos del contratista

- a) Persona jurídica o natural dedicada al Servicio de Alimentación.
- b) Las instalaciones ofrecidas deben cumplir con las normas técnicas vigentes de defensa civil y con los permisos y autorizaciones para la prestación del servicio. La entidad en cualquier momento podrá requerir la documentación que lo acredite

##### 2.6.2 Perfil del personal

El personal del contratista deberá contar con los siguientes requerimientos obligatorios, los mismos que deberán ser presentados juntos con los documentos para el perfeccionamiento del contrato:

- a) Carné de sanidad vigente emitido por la municipalidad respectiva.
- b) Fotocopia del documento de identidad.
- c) El contratista deberá contar con personal capacitado en manipulación y preparación de alimentos con experiencia profesional y práctica, con capacidad y destrezas en las labores propias del desarrollo de sus funciones, brindando una buena atención con un trato adecuado y cordial para con los estudiantes comensales, es decir vocación de servicio.
- d) Será de cuenta y responsabilidad exclusiva del contratista, el pago de remuneraciones, bonificaciones, asignaciones, vacaciones, gratificaciones, indemnizaciones por accidentes de trabajo, y se responsabilizará por la cobertura de los seguros por potenciales riesgos de accidentes, enfermedades, daños, invalidez de su personal y/o de terceras personas que pudieran ocurrir durante la prestación del servicio, liberando a la Universidad Nacional Intercultural Fabiola Salazar Leguía de Bagua de toda responsabilidad, asumiendo el total de sus consecuencias en caso de ocurrencia.

El personal deberá ser el suficiente a fin de cubrir todas las necesidades de atención, teniendo en cuenta el siguiente detalle: Debe de atender el servicio con 9 trabajadores como mínimo durante el día a tiempo completo, y 1 Nutricionista a tiempo parcial con tiempos de permanencia correspondiente a una hora antes de cada servicio







Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

(desayuno, almuerzo, cena.)

La/el contratista una vez firmado el contrato, presentará ante la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISLB, los nombres y apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar (documentado) responsables de la ejecución del contrato, 4 días antes del inicio del servicio, presentará también su protocolo de bioseguridad para la atención a los estudiantes dentro de las instalaciones del comedor.

**\*El personal de la empresa concesionaria siempre debe mostrar sus buenos modales y empatía con el usuario.**

### 2.6.3 Personal:

#### a) Tiempo completo:

| CARGO:              | ADMINISTRADOR  | FUNCIONES PRINCIPALES  |
|---------------------|--|--|
| FORMACIÓN ACADÉMICA | Mínimo Técnico o Bachiller en Administración Contabilidad, turismo, Ing. Agro Industrial o Industrial.<br><br>Con conocimiento de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | Responsable de las coordinaciones con la UNIFSLB. Responsable de garantizar la eficiencia de los procesos operativos, administrativos y de servicio, gestionar y motivar adecuadamente al equipo de trabajo, gestionar correctamente el ingreso de materia prima y proveedores, velar por el mantenimiento de la infraestructura, equipos y servicios.<br>Realizar las labores de control y registro, de entradas y salidas de materia prima.<br>Cualquier imprevisto que pueda suceder dentro del comedor comunicarse inmediatamente con la Dirección de Bienestar Universitario. |
| EXPERIENCIA         | Mínimo de 6 meses en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo.   |  |
| CANTIDAD            | 01   |  |
| CARGO:              | COCINERO(A)  | FUNCIONES PRINCIPALES  |
| FORMACIÓN ACADÉMICA | Mínimo egresado de escuela de gastronomía  | Preparar, cocinar y presentar la comida.<br>Preparar los ingredientes para consumir o cocinar.<br>Comprobar la calidad de la comida,<br>Comunicar al encargado del comedor cualquier deficiencia que se observe.   |
| EXPERIENCIA         | Mínimo de 6 meses en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo.   | Proponer a la encargada la compra de alimentos por deficiencias en la despensa con plena coordinación y respeto.<br>Procurar que los alimentos se preparen en las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas.<br>El cocinero deberá tener condiciones de líder en la cocina.  |
| CANTIDAD            | 01   |  |
| CARGO:              | AYUDANTE DE COCINA   | FUNCIONES PRINCIPALES  |
| FORMACIÓN ACADÉMICA | Mínimo de Secundaria completa  | Ayudar en la preparación de alimentos y presentar la comida.<br>Comprobar la calidad de la comida,<br>Comunicar al encargado del comedor cualquier deficiencia que se observe.   |
| EXPERIENCIA         | Mínimo de 6 meses en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo.   | Ayudar y comunicar al jefe inmediato (Cocinero) de la compra o falta de alimentos o enseres de limpieza por deficiencias en la despensa con plena coordinación y   |



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 – 471005



Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

|             |   |  |
|-------------|---|--|
| CANTIDAD    | 02  | respeto.<br>Procurar que los alimentos se preparen en las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas.<br>Apoyo en el lavado, desinfectado, pelado y picado de alimentos.<br>Tener la presentación de uniforme en correcto estado. |
| CARGO:      | <b>MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y DE SERVIR</b>   | <b>FUNCIONES PRINCIPALES</b>   |
| EXPERIENCIA | Mínimo de 6 meses de experiencia en trabajos como ayudante de cocina, mozo o azafata. | Apoyo en la manipulación de alimentos y de servir los alimentos.<br>Tener la presentación de uniforme en correcto estado.  |
| CANTIDAD    | 03  |  |

|             |  |  |
|-------------|--|--|
| CARGO:      | <b>AYUDANTE DE LIMPIEZA</b>                                    | <b>FUNCIONES PRINCIPALES</b>   |
| EXPERIENCIA | Mínimo de 6 meses de experiencia en trabajos limpieza general. | La Limpieza del Comedor de los estudiantes y de áreas adyacentes al comedor tiene que estar en óptimas condiciones de higiene.<br>La Limpieza General y la higiene de servicios higiénicos debe ser permanente. (Los dispensarios de jabón, papel higiénico, papel toalla no debe faltar en el servicio higiénico).<br>Debe portar botas de pastico de color blanco. |
| CANTIDAD    | 01   |  |

\* El personal que hace la preparación y manipulación de alimentos no debe portar joyas (aretes, sortijas, cadenas, ni maquillaje).

\* El personal que manipula alimentos no debe portar celular y/o otros artefactos distractores en las horas de trabajo excepto que el administrador (a) o cajero (a).

**b) Tiempo parcial:**

|                     |   |  |
|---------------------|---|--|
| CARGO:              | <b>NUTRICIONISTA</b>  | <b>FUNCIONES PRINCIPALES</b>   |
| FORMACIÓN ACADÉMICA | Nutricionista, titulado, colegiado y habilitado.            | Planificar y controlar lo relacionado al aspecto nutricional de los servicios alimentación y será la persona responsable de la cantidad y calidad de los insumos que deben ser utilizados en la elaboración del número de raciones     |
| EXPERIENCIA         | Mínima de un (01) año en cargos en sector público y privado | Se encargará de asistir al cocinero(a) en los aspectos relacionados a la preparación de alimentos.   |
| CANTIDAD            | 01  | La/el profesional nutricionista deberá de hacer cumplir la elaboración de los menús planificados con anticipación.<br>*Salvo previa comunicación de parte del concesionario de algún producto que no se pueda conseguir en el mercado. |



**2.6.4 Uniforme del Personal**

Cada personal deberá contar con un mínimo de 02 juegos completos de uniformes y según la función que realice deberá cambiar de uniforme tantas veces sea necesario.

El uniforme que debe portar el personal del contratista consiste en lo siguiente:

www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

| Descripción de las prendas tanto para varón y mujer  |
|--|
| ▪ Cofia o gorra de tela color blanco que cubra todo el cabello.  |
| ▪ Delantal color blanco de material lavable para las operaciones preliminares a la atención del servicio |
| ▪ Delantal de tela color blanco (mandil).  |
| ▪ Guantes de vinilo y nitrilo.   |
| ▪ Mascarilla de color blanco. (KN95)   |

## 2.7 RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

EL contratista se obliga ante la UNIFSLB, a brindar a sus estudiantes en forma eficaz y eficiente, el servicio de preparación de menús en el comedor, considerando dicho servicio en los siguientes rubros:

- La provisión de los productos perecibles (cárnicos, frutas y verduras) debe ser en su estado natural y el traslado de los productos congelados en cajas térmicas, manteniendo la cadena de frío especialmente acondicionadas para dicho fin y el envío de los productos manufacturados adecuadamente envasados.
- EL contratista deberá garantizar la atención a los comensales, en el local propuesto en su Oferta.
- Si por incumplimiento del presente contrato se generara daños a la salud y/o integridad física de los estudiantes, es obligación del contratista asumir los gastos del tratamiento requerido por el área de Tópico de la UNIFSLB y otros establecimientos de salud que el caso amerite.
- En la estructura de costo deben incluirse insumos, gastos de operación (gas, desinfección, calibraciones de equipos, (antes del inicio del servicio), calibraciones de los equipos (termómetros, balanzas), compra de equipos adicionales y utensilios, entre otros.
- Cualquier personal de la Dirección de Bienestar Universitario, podrá degustar los alimentos antes o durante el servicio.
- El contratista deberá contar al inicio del servicio con 01 botiquín de primeros auxilios, para el personal y para los comensales, donde deberá incluir mínimamente los siguientes medicamentos CLORFENAMINA 10 unidades como mínimo, CETIRIZINA 10 unidades como mínimo, PANADOL ANTIGRIPIAL 10 unidades como mínimo PANADOL FORTE 10 unidades como mínimo, medicamentos contra las alergias o gripe.
- El contratista deberá contar al inicio del servicio con 01 extintor de Acetato Potasio Clase K de 12 kg para cocina y almacén, así como 01 extintor de Polvo Químico Seco de 12 kg para el salón principal y almacén.
- Queda terminantemente prohibido el ingreso de personas no autorizadas a las distintas áreas del comedor universitario (docentes y/o personales administrativos que no sea parte de la Dirección de Bienestar Universitario)
- El contratista será responsable del mantenimiento de la totalidad del área (interior y exterior) del comedor, equipos y componentes instalados en las áreas de las cocinas, salón y almacenes.
- Las puertas y ventanas deberán contar con marcos de malla en óptimas condiciones.
- Las bombillas (focos) de luz eléctrica deberán contar con protectores o canastillas para evitar accidentes.
- Parihuela de madera deben tener 20 cm de altura (para evitar la contaminación cruzada).

### 2.7.1 Responsabilidades

- EL contratista asume plena y exclusiva responsabilidad frente a los reclamos y obligaciones relacionados con el servicio contratado, que se deriven de los controles de calidad y del estado sanitario de los alimentos que expende. Para tal fin ambas partes acuerdan expresamente que todos los reportes sobre los alimentos servidos, tanto para el desayuno, almuerzo y cena su composición general y valores



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

nutricionales, así como las incidencias ocurridas durante la prestación del servicio, sean reportadas en un libro de ocurrencia legalizado, en el cual se efectuarán todas las anotaciones antes referidas, en forma diaria; dicho libro estará en poder de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB, pudiendo El CONTRATISTA solicitar las anotaciones que estime conveniente.

- b) El contratista deberá contar con su libro de reclamaciones desde el primer día del servicio, colocado en un lugar donde los beneficiarios puedan tener libre acceso para su uso.
- a) EL contratista es responsable directo del personal seleccionado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UNIFSLB. En caso de reemplazo de personal previamente deberá presentar el currículum documentado para ser evaluado por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB y el OEC.

EL contratista queda estrictamente prohibido de servir:

- a) Alimentos fríos, cuando se trate de comidas calientes.
- b) Alimentos crudos y semi crudos, salvo que el Producto lo requiera.
- c) Alimentos guardados cocidos del día anterior.
- d) Alimentos contaminados y/o en condiciones antihigiénicas.
- e) Alimentos adulterados y/o descompuestos.

## 2.8 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- b) Área que coordinará con el proveedor: Dirección de Bienestar Universitario
- c) Área responsable de las medidas de control: Dirección de Bienestar Universitario
- d) Área que brindará la conformidad: Dirección de Bienestar Universitario

### 2.8.1 Labores de supervisión

- a) Los servicios de alimentación que se ofrezcan a los beneficiarios serán supervisados por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB, quienes desarrollarán labores de inspección, vigilancia y verificación permanente, una evaluación general basada en evidencias y hallazgos registrados en formatos que serán entregados al contratista para su mejora continua.
- b) Se realizará una encuesta periódica a los comensales para evaluar el servicio ofrecido.
- c) Las supervisiones se realizarán a los tres servicios. En caso de no cumplir con el peso requerido se procederá a calcular el peso faltante por ración, que será multiplicado por el total de las raciones y valorizado según los precios de mercado del día según el INEI. De igual modo se realizará el mismo procedimiento con toda la materia prima conforme al menú.
- d) De haber modificaciones en las cantidades de raciones diarias, la UNIFSLB informará al contratista con la debida anticipación.
- e) Durante la supervisión se tomarán fotografías y grabarán videos en forma permanente de todos los ambientes del comedor durante todo el servicio (almacén de materia prima, cocina, área de lavados de menajes, comedor alumnos y servicios higiénicos), así como, la supervisión durante la preparación del servicio, limpieza y desinfección y atención del comedor. Filmaciones que serán tomadas como evidencia de los hallazgos encontrados de la labor que desarrolla el contratista.
- f) Previo a la conformidad de los funcionarios encargados de la UNIFSLB, la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB deberá presentar un informe acerca del cumplimiento de los servicios adjudicados en cuanto a la calidad del servicio, la cantidad de lo servido y la higiene del servicio prestado. Las calificaciones se basarán en los registros como resultado de las supervisiones diarias registradas en los formatos. La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte de la UNIFSLB, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables.
- g) La persona encargada de la supervisión deberá levantar un Acta en el Libro de Ocurrencias de forma diaria, con los hechos desarrollados en el día, que impliquen incumplimiento de las Bases y el Contrato, la misma que deberá ser firmada por un representante del contratista (el Administrador o en su defecto el Nutricionista), en caso que algunas partes se negaran a firmar el libro de actas se procederá a registrar la negativa de la firma respectiva.

### 2.9 PENALIDADES:

| N° | SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD  | FORMA DE CÁLCULO                            | PROCEDIMIENTO |
|----|---|---|---------------|
| 1  | Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos (Se considera demora pasado los 15') | 0.05 de la UIT, por ocurrencia              |               |
| 2  | No cumplir con la adecuada presentación (uniforme) del personal, de acuerdo a los Términos de Referencia          | 0.02 de la UIT, por personal por ocurrencia |               |



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005



Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
| 3  | No contar con botiquín para primeros auxilios o extintor.   | 0.05 de la UIT, por ocurrencia         | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 4  | Incumplimiento de algunas de las obligaciones descritas en los términos de referencia.  | 0.2 de la UIT, por vez, por ocurrencia |  |
| 5  | Permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad, drogadicción o estado etílico.  | 0.2 de la UIT, por ocurrencia          |  |
| 6  | No publicar el menú en un lugar visible antes de empezar el servicio.   | 0.02 de la UIT, por ocurrencia         |  |
| 7  | No cumplimiento de las especificaciones técnicas respecto al gramaje, u otra unidad de medida de los alimentos.   | 0.02 de la UIT, por ocurrencia         |  |
| 8  | Presencia de cabello, insecto u otros agentes contaminantes en los alimentos.   | 0.05 de la UIT, por ocurrencia         |  |
| 9  | Paralizar parcial o totalmente algunos de los servicios de alimentación sin justificación alguna.   | 1.5 UIT, por ocurrencia                |  |
| 10 | No cumplir con el valor nutricional establecido en los Términos de Referencia.  | 0.10 de la UIT, por ocurrencia         |  |
| 11 | Incumplimiento de las raciones programadas por la Unidad responsable.   | 0.05 de la UIT, por ocurrencia         |  |
| 11 | No cumplir con las condiciones de salubridad e higiene en el local de atención (comedor, cocina, servicios higiénicos y almacén) y alrededores.   | 1 UIT, por ocurrencia                  |  |
| 13 | Insumos, Alimentos, frutas y otros en mal estado o con fecha de vencimiento expirado.   | 1 UIT por ocurrencia                   | Resultados de los análisis efectuados por la Entidad.              |
| 14 | El contratista cambie de personal propuesto de su oferta sin contar con la autorización previa de la Entidad.   | 0.5 de la UIT, por día                 | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 15 | Impedir el ingreso del supervisor de la Dirección de Bienestar Universitario y Deportes o de otro personal autorizado por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNIFSLB, a las instalaciones del comedor universitario para que se verifique el cumplimiento de las obligaciones contractuales del concesionario. | 0.05 de la UIT, por ocurrencia         | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 16 | Por permitir el ingreso de personas no autorizadas. (Docentes o personal administrativo que no pertenezca a la Dirección de Bienestar Universitario).   | 0.05 de la UIT, por ocurrencia         | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 17 | No contar con el libro de reclamaciones o no permitir el registro de reclamos por parte de los usuarios.  | 0.05 de la UIT, por ocurrencia         | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario |
| 18 | Por acumular 5 o más reclamos en el libro de reclamaciones durante el mes.  | 0.5 de la UIT, por ocurrencia          | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario |



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
| 19 | Por utilizar exceso de aceite o aceite recalentado o sustancias de condimentación no permitida (glutamato monosódico o similares) previo informe del supervisor encargado del área) | 0.5 de la UIT, por ocurrencia  | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario  |
| 20 | No cumplir con la programación de los menús aprobados por la DBU  | 0.5 de la UIT, por día   | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario  |
| 21 | No implementar y no cumplir el plan covid en el comedor universitario.  | 0.5 de la UIT, por día   | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario  |
| 22 | Por no cumplir con la fumigación y/o desratización en las oportunidades previstas en los presentes Términos de Referencia   | 01 UIT por cada día de atraso  | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario.   |
| 23 | Los alimentos deberán ser preparados, elaborados y servidos en el mismo día y no guardar para el día siguiente.   | 5 % de la UIT  | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario.   |
| 24 | Por cada día en el cual se verifique que el menaje esté roto, quinado o sucio.  | A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la Penalidad del 1% de la UIT por cada menaje roto, quinado o sucio durante la prestación del servicio | Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria) |
| 25 | Por no estar vigente el carnet de sanidad   | 5% de la UIT por cada día  | Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario.   |

### 2.9.1 PROCEDIMIENTO PARA APLICACIÓN DE PENALIDADES

1. La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades por deficiencias específicas por parte de la Entidad y el contratista en el acta de verificación donde se queda redactada la penalidad encontrada.
2. El contratista podrá hacer su descargo dentro de las 48 horas respecto a la penalidad a través de un documento dirigido a la Dirección de Bienestar Universitario a través de mesa de partes de la UNIFSLB.
3. La Dirección de Bienestar Universitario efectuará la revisión del informe de descargo del contratista y determinará si procede la aplicación de la penalidad.

### Plazo de Ejecución

El plazo de ejecución de la prestación del servicio es de 35 días calendarios.

### III. Forma de Pago

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en DE FORMA PERIÓDICA Y DE MANERA MENSUAL.

El monto total dependerá de las raciones diarias que se entreguen a los estudiantes de la Universidad Nacional "Fabiola Salazar Leguía" de Bagua, PREVIA CONFORMIDAD de la prestación del servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario.

#### Documentos a presentar para pago:

- Copia de contrato
- CCI
- Reporte de Asistencia de estudiantes al Comedor Universitario (Original)
- Ficha RUC
- Factura electrónica



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005



Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

### REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| <b>B</b>  | <b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b> |  |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
|---|--|--|----------|-----------------|--------------------------|-----------------|------------------------|-------|----------|----------------------------------|-------|----------|----------------------------------|---------------|----------|-------------------|-----------------------|----------|----------------------|-----------|----------|----------------|---------------|----------|-------------------|--------------|----------|-------------------|------------------|----------|---------------------|---------|----------|--|---------|----------|--|---------|----------|-------------------------------------|----------|----------|------------------------------|-------------------------------------|----------|------------|--------------------------|----------|----------------------------|--------------------|----------|----------------------------|---------------------|-----------|---------------------|
| <b>B.1</b>  | <b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>        |  |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| <b>Requisitos:</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>IMPLEMENTO DE COCINA</th> <th>CANTIDAD</th> <th>CARACTERISTICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>EQUIPOS DE COCINA</b></td> <td><b>CANTIDAD</b></td> <td><b>CARACTERISTICAS</b></td> </tr> <tr> <td>Ollas</td> <td>02 unid.</td> <td>De acero inoxidable de 40 litros</td> </tr> <tr> <td>Ollas</td> <td>02 unid.</td> <td>De acero inoxidable de 20 litros</td> </tr> <tr> <td>Olla arrocera</td> <td>02 unid.</td> <td>De fierro de N°80</td> </tr> <tr> <td>Licuada Ind.x 15 Lts.</td> <td>01 unid.</td> <td>Eléctrica industrial</td> </tr> <tr> <td>Licadoras</td> <td>02 unid.</td> <td>Tipo domestico</td> </tr> <tr> <td>Refrigeradora</td> <td>01 unid.</td> <td>Mínimo 180 litros</td> </tr> <tr> <td>Congeladoras</td> <td>01 unid.</td> <td>Mínimo 500 litros</td> </tr> <tr> <td>Mesas de trabajo</td> <td>01 unid.</td> <td>De acero Inoxidable</td> </tr> <tr> <td>Balanza</td> <td>01 unid.</td> <td>De reloj con sistema de resortes/10kg.</td> </tr> <tr> <td>Balanza</td> <td>01 unid.</td> <td>Electrónica de sensibilidad para racionar/5kg.</td> </tr> <tr> <td>Balanza</td> <td>01 unid.</td> <td>Mecánica para peso de más de 50 kg.</td> </tr> <tr> <td>Estantes</td> <td>02 unid.</td> <td>De Metal, mínimo 6 gabinetes</td> </tr> <tr> <td>Aire acondicionado y/o ventiladores</td> <td>02 unid.</td> <td>Industrial</td> </tr> <tr> <td>Cocinas semiindustriales</td> <td>01 unid.</td> <td>De tres hormillas cada una</td> </tr> <tr> <td>Horno industriales</td> <td>01 unid.</td> <td>De acero inoxidable grande</td> </tr> <tr> <td>Azafate rectangular</td> <td>300 unid.</td> <td>De acero inoxidable</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Conforme se incremente la población universitaria se adquirirá más implementación.</p> <p><b>Acreditación:</b></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> <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> |  | IMPLEMENTO DE COCINA                           | CANTIDAD | CARACTERISTICAS | <b>EQUIPOS DE COCINA</b> | <b>CANTIDAD</b> | <b>CARACTERISTICAS</b> | Ollas | 02 unid. | De acero inoxidable de 40 litros | Ollas | 02 unid. | De acero inoxidable de 20 litros | Olla arrocera | 02 unid. | De fierro de N°80 | Licuada Ind.x 15 Lts. | 01 unid. | Eléctrica industrial | Licadoras | 02 unid. | Tipo domestico | Refrigeradora | 01 unid. | Mínimo 180 litros | Congeladoras | 01 unid. | Mínimo 500 litros | Mesas de trabajo | 01 unid. | De acero Inoxidable | Balanza | 01 unid. | De reloj con sistema de resortes/10kg. | Balanza | 01 unid. | Electrónica de sensibilidad para racionar/5kg. | Balanza | 01 unid. | Mecánica para peso de más de 50 kg. | Estantes | 02 unid. | De Metal, mínimo 6 gabinetes | Aire acondicionado y/o ventiladores | 02 unid. | Industrial | Cocinas semiindustriales | 01 unid. | De tres hormillas cada una | Horno industriales | 01 unid. | De acero inoxidable grande | Azafate rectangular | 300 unid. | De acero inoxidable |
| IMPLEMENTO DE COCINA  | CANTIDAD                               | CARACTERISTICAS                                |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| <b>EQUIPOS DE COCINA</b>  | <b>CANTIDAD</b>                        | <b>CARACTERISTICAS</b>                         |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Ollas   | 02 unid.                               | De acero inoxidable de 40 litros               |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Ollas   | 02 unid.                               | De acero inoxidable de 20 litros               |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Olla arrocera   | 02 unid.                               | De fierro de N°80                              |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Licuada Ind.x 15 Lts.   | 01 unid.                               | Eléctrica industrial                           |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Licadoras   | 02 unid.                               | Tipo domestico                                 |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Refrigeradora   | 01 unid.                               | Mínimo 180 litros                              |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Congeladoras  | 01 unid.                               | Mínimo 500 litros                              |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Mesas de trabajo  | 01 unid.                               | De acero Inoxidable                            |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Balanza   | 01 unid.                               | De reloj con sistema de resortes/10kg.         |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Balanza   | 01 unid.                               | Electrónica de sensibilidad para racionar/5kg. |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Balanza   | 01 unid.                               | Mecánica para peso de más de 50 kg.            |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Estantes  | 02 unid.                               | De Metal, mínimo 6 gabinetes                   |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Aire acondicionado y/o ventiladores   | 02 unid.                               | Industrial                                     |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Cocinas semiindustriales  | 01 unid.                               | De tres hormillas cada una                     |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Horno industriales  | 01 unid.                               | De acero inoxidable grande                     |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |
| Azafate rectangular   | 300 unid.                              | De acero inoxidable                            |          |                 |                          |                 |                        |       |          |                                  |       |          |                                  |               |          |                   |                       |          |                      |           |          |                |               |          |                   |              |          |                   |                  |          |                     |         |          |  |         |          |  |         |          |                                     |          |          |                              |                                     |          |            |                          |          |                            |                    |          |                            |                     |           |                     |



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

## B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

### Requisitos:

El postor deberá acreditar un local dentro del distrito de Bagua, cercano a la Sede Académica ubicada en Jr. Ancash N°520, Distrito y Provincia de Bagua, Región Amazonas para la preparación y atención de los alimentos, con una capacidad de aforo de 120 comensales en forma simultánea.

### Los locales deben contar con los siguientes:

- Licencia municipal de funcionamiento como restaurante o cualquier otro establecimiento de venta comida preparada o servicio de alimentación.
- Certificado de Salubridad.
- Certificado de Defensa Civil

### Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

- Copia del Licencia municipal de funcionamiento como restaurante o cualquier otro establecimiento de venta comida preparada o servicio de alimentación.
- Copia del Certificado de Salubridad.
- Copia del Certificado de Defensa Civil

### Importante

*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.*

## B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

### B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

### Requisitos:

- **Nutricionista**  
Título Profesional de Nutricionista.
- **Administrador**  
Mínimo Técnico o Bachiller en Administración Contabilidad, turismo, Ing. Agro Industrial o Industrial
- **Cocinero (a)**  
Mínimo egresado de escuela de gastronomía
- **Ayudante de cocina**  
Mínimo de secundaria completa.
- **Manipuladores de alimentos y de servir**
- **Ayudante de limpieza**

### Acreditación:

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

### Importante para la Entidad

*El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.*

En caso el grado o título no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la



[www.unibagua.edu.pe](http://www.unibagua.edu.pe)

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 - 471005



Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

|            |   |
|------------|---|
|            | copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.   |
| <b>B.4</b> | <p><b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nutricionista</b><br/>Experiencia mínima de un (01) año en cargos en sector público y/o privado.</li> <li>- <b>Administrador</b><br/>Experiencia mínima de 6 meses en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo.</li> <li>- <b>Cocinero (a)</b><br/>Experiencia mínima de 6 meses en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo</li> <li>- <b>Ayudante de cocina</b><br/>Experiencia mínima de 6 meses en cargos iguales o similares, acreditado con certificados o constancias de trabajo</li> <li>- <b>Manipuladores de alimentos y de servir</b><br/>Experiencia mínima de 6 meses de experiencia en trabajos como ayudante de cocina, mozo o azafata.</li> <li>- <b>Ayudante de limpieza</b><br/>Experiencia mínima de 6 meses de experiencia en trabajos limpieza general.</li> </ul> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></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> |
|            | <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <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>   |



www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 – 471005





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguía"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

|   |   |
|---|---|
| C | <b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>  |
|   | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a una (01) vez el Valor Referencial, 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: Atención a Comensales, Servicio de Alimentación, Servicios de Buffet.</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>1</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 N° 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 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</p> |



<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

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





Universidad Nacional Intercultural  
"Fabiola Salazar Leguia"  
Ley de Creación N° 29614

Vicepresidencia  
Académica

Dirección de  
Bienestar  
Universitario

"Año de la unidad, la paz y el  
desarrollo"

Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

**Importante**

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

**Importante**

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

FECHA  
12-05-2023.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL  
"FABIOLA SALAZAR LEGUIA" DE BAGUA

Mg. María Silvia Villa Santillán  
DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Firma y sello

www.unibagua.edu.pe

Jr. Ancash N° 520  
Bagua, Amazonas, Perú  
Telf: 041 – 471005

## 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>6</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 contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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].

##### **Importante para la Entidad**

*De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:*

*“El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [.....], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

##### **Importante para la Entidad**

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>7</sup>**

*“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **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

<sup>7</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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 accesorio 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.

#### Importante para la Entidad

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>8</sup>**

<sup>8</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

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”

**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>9</sup>.*

soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>9</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 N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

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>10</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 reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (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>10</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, según las condiciones previstas en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.3 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.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

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

|                                       |               |  |    |
|---------------------------------------|---------------|--|----|
| Datos del consorciado 1               |               |  |    |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |  |    |
| Domicilio Legal :                     |               |  |    |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |  |    |
| MYPE <sup>11</sup>                    | Sí            |  | No |
| Correo electrónico :                  |               |  |    |

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

|                                       |               |  |    |
|---------------------------------------|---------------|--|----|
| Datos del consorciado ...             |               |  |    |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |  |    |
| Domicilio Legal :                     |               |  |    |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |  |    |
| MYPE <sup>13</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.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

<sup>11</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>12</sup> Ibidem.

<sup>13</sup> Ibidem.



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>14</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**

|   |
|---|
| <b>Importante</b>   |
| <i>La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.</i> |

---

<sup>14</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

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

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 ALQUILER DE INMUEBLE PARA FUNCIONAMIENTO DE OFICINAS ADMINISTRATIVAS DE EPSSMU S.A”, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



#### ANEXO N° 4

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACION DEL SERVICIO

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

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 [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA] en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO, EL CUAL DEBE SER EXPRESADO EN DÍAS CALENDARIO] días calendario.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **CONTRATACION DIRECTA N° [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>15</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>17</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

**Importante**

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



## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

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 N° 7

### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>18</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

*Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

<sup>18</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA 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>19</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>20</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>21</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>22</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>23</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>24</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 4  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>19</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>20</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>21</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>22</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>23</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>24</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>19</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>20</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>21</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>22</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>23</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>24</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

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° 11

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 003-2023-UNIFSLB/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*