



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INFORME N° 1309-2024-UA-DGA/UNISCJSA

PARA : ABOG. NOEMI EDITH ROMO HILARIO
JEFE DEL ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
UNISCJSA.

ASUNTO : REMITO REQUERIMIENTO DE INFORMACIÓN

CC : DRA. FLOR ANGÉLICA LAVANDA REYES
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA

REFERENCIA : MEMORANDO N° 1601-2024PCO/UNISCJSA

FECHA : Chanchamayo, 12 de noviembre de 2024

Reciba Usted mi cordial saludo; a la vez, remitirle el requerimiento de información según la referencia **MEMORANDO N° 1601-2024PCO/UNISCJSA**, donde solicita remitir en calidad de préstamo en **ORIGINAL** la información siguiente:

- Expediente de Contratación del Concurso Público N° 002-2024-CS/UNISCJSA, Primera Convocatoria, "Contratación de los Servicios de Producción, Distribución y Entrega de Alimentos para los estudiantes de Sede la Merced, Pichanaqui y Filial Mazamari – Satipo" de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa" (con todos los actuados que lo sustentan).
- Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA de 29 de mayo de 2024

En respuesta a lo solicitado, remito información requerida de los documentos mencionados en líneas arriba en ORIGINAL:

- 01 ARCHIVADOR CP 002 – 2024 I – 542 FOLIOS).
- 01 ARCHIVADOR CP 002-2024 II - 91 FOLIOS).

Es todo cuanto informo a Usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

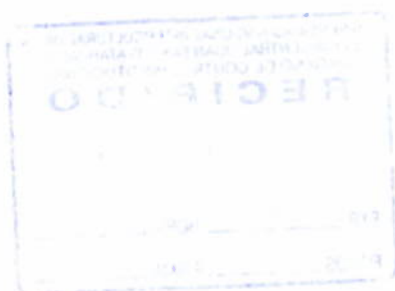
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA
SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

CON. NLS CUSTAVO VERASTEGUI SANTIAGO
JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO



01 Arch. 1 al 542
01 Arch. 543 al 748 folios

Proveído N° 6722-24 OCI / UNISCJSA
Pase a: Lic. IDAEL
Asunto: EVASIÓN
Fecha: 13.11.24





"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

MEMORANDO N° 1601-2024-PCO/UNISCJSA

A : MAG. NILS GUSTAVO VERASTEGUI SANTIAGO
Jefe (e) de Abastecimiento

ASUNTO: Requerimiento de Información.

REF. : Oficio N° 545-2024-OCI/5785

FECHA : Chanchamayo, 06 de noviembre de 2024

07 NOV 2024

7:55 Y

2

Por el presente, me dirijo a usted y, a la vez, en atención al documento en referencia, emitido por la Jefa (e) del Órgano de Control Institucional Abog. Noemi Edith Romo Hilario, en el cual solicita remitir en calidad de préstamo en ORIGINAL la información siguiente.

- Expediente de Contratación del Concurso Público N° 002-2024-CS/UNISCJSA, Primera Convocatoria, "Contratación de los Servicios de Producción, Distribución y Entrega de Alimentos para los estudiantes de Sede La Merced, Pichanaqui y Filial Mazamari - Satipo" de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa" (con todos los actuados que lo sustentan).
- Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA de 29 de mayo de 2024.

Lo requerido tenga a bien de presentar directamente al OCI con copia a este despacho, en un plazo no mayor de tres (03) días hábiles, asimismo, de no contar con la documentación requerida, sirvase a señalar las razones que lo justifiquen. Se adjunta un (01) folio original.

Lo que comunico para su CUMPLIMIENTO.

Atentamente,



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Dra. Flor Angélica Lavaredo Ríos
COMISION ORGANIZADORA
PRESIDENTE

FAIR
C.C. G.O.L.
C.C. ARCHIVO



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



CONTRATO N° 004-2024-DGA/UNISCJSA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE:

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024

REFERENCIA: CP N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024**, que celebra de una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20568019521, con domicilio legal en Jr. Los Cedros N° 141 - Urbanización La Merced, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín, representado por el **Ing. Alberto Antonio Morales Parra**, identificado con DNI N° 40414275 facultado mediante el artículo primero de la Resolución Presidencial N° 020-2024-UNISCJSA/P de fecha 12 de febrero de 2024; y de otra parte **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, con DNI N° 46033521, con RUC N° 10460335219, con domicilio legal en Pasaje Los Colonos N° 00, Distrito y Provincia de Oxapampa, Pasco, con correo electrónico giddelcrisostomol@gmail.com; a quien en adelante se le llamará **EL CONTRATISTA**, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

- Con fecha **07.MAY.2024** el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PUBLICO N°002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**, para la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024**, a **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.
- Consecuentemente con fecha **20.MAY.2024**, se consintió la buena pro del procedimiento de selección **CONCURSO PUBLICO N°002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**, en la plataforma del SEACE.

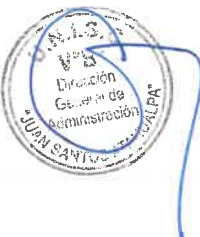
CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024**, a **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, conforme al Requerimiento del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas del procedimiento de selección y la oferta de **EL CONTRATISTA**.

PLANTEL PROFESIONAL OFERTADO

PERSONAL CLAVE:

- SUPERVISOR DE CALIDAD**
APELLIDOS Y NOMBRES : YARANGA ONCIHUAY RUTH ISABEL
PROFESIÓN : INGENIERA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DNI N° : 76622535
- NUTRICIONISTA:**
APELLIDOS Y NOMBRES : APARDO QUISPE MADELYN
PROFESIÓN : LICENCIADO EN NUTRICION HUMANA
DNI N° : 45252197
- JEFE DE COCINA 1:**
APELLIDOS Y NOMBRES : LEON SOTO ROSSIO
PROFESIÓN : TÉCNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
DNI N° : 46800912



SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219



- **JEFE DE COCINA 2:**
APELLIDOS Y NOMBRES : VELASCO QUISPE LUIS HUMBERTO
PROFESIÓN : TÉCNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
DNI N° : 70393244
- **JEFE DE COCINA 3:**
APELLIDOS Y NOMBRES : YARANGA GAVILAN SARI ROMINA
PROFESIÓN : TÉCNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
DNI N° : 44420799

PERSONAL NO CLAVE:

APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	CARGO
PEREZ LEON JORGE ABEL	72034971	AYUDANTE
CASTILLO HUAMAN GABRIEL ISMAEL	76726750	LIMPIEZA
ALIAGA GOMEZ MILAGROS	75879785	AYUDANTE
CONTRERAS LIMAYLLA ROSARIO LUZ	77666009	AYUDANTE
GUADALUPE MANDUJANO ISAIAS ISAAC	44370344	AYUDANTE
LASCO VARGAS MILY	48170639	AYUDANTE
PAREDES MALDONADO BEATRIZ	45745819	AYUDANTE
PAREDES MALDONADO CLARA VIRGINIA	20595074	LIMPIEZA
ROMERO CASTRO MOISES	43033196	AYUDANTE
LASCO VARGAS LLAMILY LLUSSY	74856714	AYUDANTE
CARHUAS LASCO LOURDES SHAVELY	60639851	LIMPIEZA
MAURICIO YPARRAGUIRRE ANGEL MISAEL	71373255	AYUDANTE
MAURICIO YPARRAGUIRRE ISABEL	76683172	AYUDANTE

ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

Escuela Profesional	Ubicación	Tipo de ración	cantidad de raciones	Cantidad total de alumnos a cobertura
Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Jr. Ricardo Palma Lt. 18 Mz. S Av. Piedra Lunar - Distrito de Pichanaqui, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Jr. los Cedros N°141 Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín.	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Av. José Carlos Mariátegui Mz. 78 - Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín.	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional	Av. José Carlos Mariátegui Mz. 78 -	Desayuno	110	110 alumnos



SHALOM FOOD SERVICE

Crisóstomo Laurente Cid del Nethan
RUC: 10460335219



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



de Administración de Negocios Internacionales	Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín.	Almuerzo	110	
		Cena	20	
Total, población estudiantil atendida por día				440 alumnos

Las raciones totales para servir durante la vigencia del servicio contratado, por escuela profesional, se detallan a continuación:

SEMESTRE 2024-I

- Inicio : 03 de junio
- Fin : 26 de julio

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	JUNIO	JULIO	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	19	21	40	38400
		N° RACIONES	18240	20160		

SEMESTRE 2024-II

- Inicio : 02 de setiembre
- Fin : 27 de diciembre

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	21	22	20	17	80	76800
		N° RACIONES	20160	21120	19200	16320		

Local	Programación	Cantidad de raciones por día	Cantidad de días En el 2024-I	Subtotal de raciones	Cantidad de días En el 2024-II	Subtotal de raciones	Total
Escuela Profesional	Desayuno	110	40	4400	80	8 800	13200
	Almuerzo	110	40	4400	80	8 800	13200
	Cena	20	40	800	80	1 600	2400
Total de raciones por escuela profesional en el semestre 2024-I y 2024-II							28800

Escuela Profesional	Total
Escuela Profesional Ing. Civil	28800
Escuela Profesional Ing. Ambiental	28800
Escuela Profesional Educación Intercultural Bilingüe	28800
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	28800
Total de raciones en el 2024	115200

HORARIO DE ATENCIÓN

El contratista debe brindar el servicio a los estudiantes de la UNISCJSA de lunes a viernes, sin incluir feriados, en el siguiente horario indicado a continuación:

RACIÓN	DESDE	HASTA
--------	-------	-------



SHALOM FOOD SERVICE

Cristostomo Lavrenty Gidde Nathan
RUC: 20460335219



Desayuno	6:30 am	9:00 am
Almuerzo	11:45 am	2:00 pm
Cena	6:30 pm	7:30 pm

MUESTREO DE RACIONES

Para el muestreo de raciones el contratista deberá de realizar el envío de una (1) ración adicional en cada uno de los servicios a atender en cada sede. Es decir, para cada día, cada tipo de ración, en cada sede, el contratista deberá sumar una porción o ración más para poder llevar a cabo el muestreo correspondiente.

EVALUACIÓN DE MUESTREO

La evaluación del muestreo consiste en una degustación y corroboración de parámetros de los alimentos entregados en casa sede la universidad, para lo cual esta podrá designar a un grupo de tres (3) personas compuesto por un alumno, un personal administrativo y un docente universitario. Caso contrario, podrá ser el nutricionista contratado por la universidad o bromatólogo profesional, en cuyo caso este se convierte en el único evaluador de las raciones.

Las raciones serán evaluadas mediante dos métodos complementarios, detallado en los siguientes Cuadros:

MÉTODO 1 - SENSORIAL

CALIFICACION	Sabor	Color	Olor	Presentación	Consistencia (Textura)	Puntaje total
Calificación 1						
Calificación 2						
Calificación 3						
Promedio final						

La calificación se lleva a cabo mediante un sistema de puntuación de 0 a 4, siendo: 0 muy malo, 1 malo, 2 regular, 3 bueno y 4 muy bueno. La calificación promedio mínima esperada es de 15.0. El cálculo del promedio final es aritmético.

Si se tratara de una evaluación en conjunto, el puntaje asignado para cada elemento por parte de cada calificador deberá ser sumado de manera individual para que luego, los puntajes totales obtenidos sean promediados. Si, por el contrario, la evaluación la llevará a cabo un profesional, su puntaje final individual será tomado como resultado final.

MÉTODO 2 - TÉCNICO

PARA DESAYUNOS

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Panes 40gr c/u, RELLENO DEL PAN: Queso o pollo o atún o res o palta 30gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla NO MARGARINA, mermelada, manjar blanco 15gr	



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Lavente Giddel Nathan
RUC: 1860355219



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



		Fruta de estación 300 gr SEGUNDO: Presa (pollo, res, pavo, hígado, pescado)	
--	--	--	--

PARA ALMUERZOS

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Sopas, cremas y jugos naturales 250cc Arroz 150gr Ensaladas 40gr Menestras 60gr Fideos (tallarín) 100gr Pollo, carne, pavo, hígado de res, cordero 120gr Pescado 140gr Fruta entera 120gr Postre 100gr	

PARA CENA

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Panes 40gr c/u RELLENO DEL PAN: Queso o pollo o atún o res o palta 30gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla NO MARGARINA o mermelada o manjar blanco 15gr Fruta de estación 120 gr SEGUNDO: Presa (pollo o res o pavo o hígado o pescado)	

La temperatura será medida mediante termómetro digital y el peso mediante balanza gramera sin considerar el empaque. Para considerar la ración como aprobada, ambos factores deben de cumplirse en cada uno de los casos.

Los resultados de ambos métodos deberán constatar el acta de entrega y recepción, un documento firmado por los involucrados y deberá ser remitido para su custodia a la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJSA, quien deberá custodiarlo para revisión y futuras consultas.

QUEJAS Y RECLAMOS

Los alumnos beneficiados del Servicio de Apoyo Alimentario tendrán oportunidad de presentar quejas y reclamos en relación con los alimentos recibidos, razón por la cual la universidad pondrá a disposición de ellos buzones correspondientes en los ambientes del comedor. Adicionalmente y a plena discreción de la universidad se podrían llevar a cabo acciones de indagación de la calidad de la comida a través de entrevistas o encuestas físicas y/o virtuales.

Cada queja y/o reclamo presentado por la universidad hacia el contratista deberá ser respondido en un plazo no mayor a los 3 días calendario, caso contrario se tomará dicha queja y/o reclamos como cierta, dejando registro de esta en el proceso de evaluación del contratista.



SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Cid del Nathan
RUC: 1460335219



AUDITORÍA Y VISITAS INOPINADAS

La Dirección de Bienestar Universitario se encuentra facultada de contratar agentes externos a la institución para que estos realicen labores de auditorías y visitas inopinadas al ganador de la buena pro con la finalidad de validar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, estando sujeta a otras penalidades proporcionales a la gravedad de las potenciales faltas identificadas.

REQUISITOS MÍNIMOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS

Valor Calórico Total (VCT): 2000 calorías/día promedio según la OMS.

Según las recomendaciones del INS, los valores calóricos, proteicos y de grasas de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario en un rango de edad entre los 18 y 29 años, se distribuye en:

Mujeres : 1800 – 2100 calorías

Varones : 2000 – 2400 calorías

Los cuales se distribuyen en tres tiempos:

Desayuno : 30%
Almuerzo : 50%
Cena : 20%

COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

Distribución calórica por ración para desayuno y almuerzo respectivamente:

De Proteínas : 15% del VCT
De Carbohidratos : 60% del VCT
De Grasas : 25% del VCT

CANTIDAD DE GRAMOS DE NUTRIENTES

Desayuno:

Proteína : 22.50g
Carbohidratos : 90.00g
Grasas : 16.80g

Almuerzo:

Proteína : 37.50g
Carbohidratos : 150.00g
Grasas : 28.00g

Cena:

Proteína : 15.00g
Carbohidratos : 60.00g
Grasas : 11.20g

INSUMOS DE ALIMENTOS Y FRECUENCIA DE CONSUMO

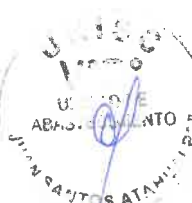
Los insumos de los alimentos y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características (para 5 días).

Cárnicos: serán de calidad Extra o Primera o Clase A. Las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico serán según la certificación de acuerdo con la normatividad vigente.

- Carne de res: Pulpa. Cortes de Bistec, lomo y cadera. Según NTP 201.055 2003

Carne y Productos cárnicos:

- Carne de cerdo: Fresco, refrigerado o congelado. Pulpa, sin grasa.
- Pollo: Fresco, refrigerado o congelado. Una vez por semana.
- Pavita: Fresca, refrigerada o congelada. Una vez por semana.
- Pescado: fresco si es local, congelado si proviene de Lima. Una vez por semana, tipo filete. Pulpa (jurel, trucha).



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóforo Ismael Giddel Nathan
RUC: 1046035219



La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos debe tener las siguientes características, según se detalla en el siguiente cuadro:

RÉGIMEN NORMAL	FRECUENCIA SEMANAL (ALMUERZO)
Res / vísceras	1 vez
Cerdo	1 vez
Pollo	1 vez
Pescado	1 vez
Pavita	1 vez

Lácteos y Derivados:

Leche: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, fluida entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

Yogurt: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, entero, semidescremado y/o 0% grasa, con probióticos, con fibra. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

Queso: de primera calidad, marca reconocida, empaque original fresco, pasteurizado con sal, con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

En el caso de disponer solamente de queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) este deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra, de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

Embutidos: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento

Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales: Se considerarán según preparación, deberá ser marca reconocida, envasados, con fecha de vencimiento y con Registro Sanitario.

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Será de calidad EXTRA con un peso neto 150gr.

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| • Fruta Cítrica | : hasta 2 veces por semana |
| • Fruta variada | : diario, como opción postre |
| • Fruta de estación | : diario, como opción de postre |
| • Verduras | : diario |
| • Tubérculos | : diario |

Los víveres secos embolsados: Serán de calidad EXTRA, según sea el caso, marca reconocida, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| • Menestras | : 2 veces por semana |
| • Cereales | : Diario |
| • Harinas | : Diversas, según preparaciones. |
| • Azúcar | : Diversas, según preparaciones. |
| • Frutas secas y Oleaginosas | : Diversas, según preparaciones. |

Aceites de origen vegetal: de marca reconocida y envasados (maíz, oliva, soja o soya, girasol: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario (no de palma, ni de coco).



Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535—97—SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptarán productos a granel.
- En el caso de las frutas secas para los postres deberán ser grandes o tamaño extra.

Por ejemplo, en el caso de los guindones la dosificación será de 3 a 4 unidades por ración.

- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se deberán desechar productos cuyos envases presenten deterioros, estén abolladas (chancadas) y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

ALCANCES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

ALCANCES

En la ejecución del servicio, el Contratista que resultará seleccionado deberá aplicar las normas de BPM - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y en general cualquier otra normativa aplicable en la elaboración de servicios de alimentación.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (servicio al cliente, adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, las mismas que cumplirán todas las normas de higiene aplicables y se efectuarán en las instalaciones asignadas por la universidad, pudiendo la universidad supervisar e inspeccionar dichas actividades en cualquier momento, sin previo aviso, en las instalaciones del contratista.

Se suministrará la alimentación en las horas establecidas, en vajilla o empaque apropiado, los cuales deberán estar en perfectas condiciones, dispuestos en bandejas individuales o envases descartables. Para el caso de los descartables, estos deben ser los permitidos explícitamente según la Ley N° 30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

El contratista deberá mantener limpia, sin grasa e íntegra la vajilla, las bandejas y los coches de transporte de alimentos. La vajilla y las bandejas deterioradas por el mal uso deberán ser repuestas por el contratista.

Deberá proporcionar los cubiertos, previamente higienizados y desinfectados; completos y empacados, los cuales deberán ser de acero inoxidable, con servilletas de papel. Si la presentación del alimento se hiciera en envases descartables, también deberán proporcionar el set de cubiertos descartable debidamente empacado.

El contratista deberá contar con personal suficiente, capacitado y con el perfil apropiado a su cargo para ejecutar el servicio, orientados en el servicio al cliente.

Todo el personal del contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

El personal a emplear por el contratista para la prestación del servicio deberá reunir los requisitos de idoneidad, sanidad y salud y deberá presentar los Certificados de Salud y carné de sanidad correspondientes, los cuales deberán estar siempre vigentes.

Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas que cumplan con las características de aceptación del producto, información nutricional completa, rotulado en forma adecuada y con fecha de vencimiento.



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal La Fuente Gidel Nathan
RUC: 10460335219



El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botas) los cuales deben estar identificados indicando el nombre del colaborador y el servicio que presta. Además, proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con los riesgos de la actividad que cada uno de los miembros de su equipo desempeñe.

En materia de control de plagas tendrá que realizar acciones de fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación.

El contratista dispondrá de un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas considerados como críticos en la manipulación de alimentos. Asimismo, se debe contar con planes de entrenamiento, emergencia, simulacros y otros de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad.

Realizar mensualmente una reunión con el personal responsable del control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, la determinación de las acciones correctivas y la suscripción de actas de la reunión para ser remitidas al departamento o persona a cargo del control y auditorías, asignados por el contratante.

El contratista deberá coordinar con un laboratorio de análisis de alimentos ubicado en las cercanías de la zona o lugar donde se encuentre su centro de operaciones o en la capital (Lima) para realizar los análisis microbiológicos con un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación, siendo estos: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor. Estos análisis se ejecutarán cada seis (6) meses. Los resultados deberán ser presentados al auditor de alimentos asignado con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

Garantizar el cumplimiento de los programas de salud ocupacional coordinados con la nutricionista de la empresa.

Dar respuesta en forma oportuna de los requerimientos interpuestos por los usuarios y/o antes de control por fallas atribuibles a la prestación del servicio, la cual deberá estar acompañada de la toma de acciones correctivas pertinentes dentro de las 24 horas y, en general, tomar decisiones oportunas sobre las quejas, reclamos y sugerencias sobre la calidad de los servicios.

Considerando que el servicio a contratar incide directamente en la salud y bienestar de los estudiantes de la universidad, en cautela al cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir los siguientes objetivos:

- 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 servido de raciones.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación para los estudiantes de la Universidad.
- Vigilar y brindar seguridad sanitaria alimentaria sustentada mediante la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y en los procedimientos de higiene y saneamiento, el cual será ejercida por un profesional en nutrición, contratado por el contratista. La universidad ejercerá vigilancia a través de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Prestar un servicio personalizado, eficiente, de calidad, con atención en la higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcional de acuerdo con los requerimientos mínimos y las necesidades de los estudiantes de la universidad.

Las condiciones mínimas que debe presentar las Instalaciones donde se llevará a cabo la preparación de los alimentos son las siguientes:

INSTALACIONES



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Laventure Gidel Nathan
RUC: 10460335219



- Ubicación y Estructura Física

Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada durante la elaboración, empaque y distribución.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos y pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa para minimizar riesgos de contaminación cruzada. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben limpiarse periódicamente de la grasa impregnada en los ductos, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, contaminación del ambiente o riesgo de incendio.

- Ambientes

El establecimiento del contratista, de acuerdo con el volumen de preparación de raciones, debe disponer de espacio suficiente. Así mismo, debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando los riesgos de contaminación cruzada. Debe tener pisos, paredes, ventanas, techos y puertas de material y superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, las cuales deben mantener limpios y en buen estado de conservación. Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales y los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos.

Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado.

La iluminación natural o artificial debe permitir la visualización de las áreas de trabajo operativa y deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos por ruptura.

- Abastecimiento de Agua

La disponibilidad de agua para consumo humano debe ser suficiente para las necesidades del servicio, debiendo controlar que el nivel mínimo de cloro residual libre sea de 0.5 mg/L o 1ppm si procede de red pública. Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que impida la contaminación del agua.

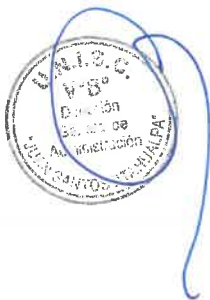
- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria para lo cual se debe contar con trampas para capturar las grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujos y rebose. Además, se debe evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa con capacidad suficiente para la actividad y ser retirada hacia su lugar de acopio las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin y deben contar con tapa o un sistema que garantice su aislamiento. Se debe disponer de un lavadero para el lavado de mopas, tachos y demás implementos de limpieza separado y distinto al lavadero utilizado para los insumos.

- Servicios higiénicos y vestuario



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal La Fuente Cid del Nathán
RUC: 1060335219



Deben mantenerse operativos y en buen estado de conservación e higiene y contar con iluminación y sistema de ventilación.

El número de servicios higiénicos debe cumplir la norma vigente y demanda de uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.

Deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Estos ambientes deben contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos.

- Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, con dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. No se puede utilizar los lavaderos de alimentos para higiene personal.

NORMAS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PERSONAL

El personal deberá cumplir estrictamente las normas de higiene y comportamiento personal durante todo el proceso de suministro de alimentos. La presentación de todo el personal debe ser pulcra.

Deberán contar con todos los equipos, materiales, uniformes, herramientas y cualquier otro insumo que sea necesario para la efectiva prestación del servicio de alimentación.

El personal deberá aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el que se describen todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, enfermedades infectocontagiosas, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, visitas, inducción de personal nuevo, entre otros.

UNIFORMES

El Contratista proveerá a su personal fijo y al que se encuentre en entrenamiento, los uniformes, el calzado y equipos de protección individual apropiados, con su correspondiente distintivo.

Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.

Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas.

Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados por el manipulador de alimentos y deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.

REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Contratista para el servicio de alimentación no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos. Asimismo, toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional.

Características del servicio:

De la calidad de los productos y alimentos:

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura) según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).
- Los alimentos a ser utilizados para la preparación y que posteriormente se servirán, serán de calidad garantizada, es decir, deberán ser preparados el mismo día. Así mismo, deberán utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidas del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío. Si la carne estuviera congelada, el proceso de descongelamiento debe ser refrigerado y no debe permanecer más de un día después de descongelado





- La frecuencia mínima de consumo de carnes semanal será de la siguiente manera, tal se detalla a continuación:

Cárnico (almuerzo)	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero o Picado o molido)	1 vez por semana
Vísceras (mondongo o hígado)	1 vez por semana
Aves (pollo o gallina o pavita)	1 vez por semana
Chanco o cabrito	1 vez por semana
Pescado	1 vez por semana

- Los refrescos, jugos y postres se deberán preparar con frutas naturales.
- Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal envasado de buena calidad y de marca conocida.
- Los derivados lácteos deben estar en óptimas condiciones de salubridad, los cuales pueden ser verificados y comprobados con muestreo aleatorio en un laboratorio de análisis.
- El arroz, las menestras y los tubérculos deben de mostrarse en condiciones sanitarias adecuadas.

Control de productos a utilizar:

No deberán utilizarse productos con envases sin rotulados, sin registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento expirada, contaminados físicamente por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros, envases hinchados, oxidados, abollados, rotos o rajados, que presenten signos de adulteración o alteración, y no cuenten con tales condiciones. Además, deberán mostrar las características de calidad y sanidad establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y podrán adquirirse directamente de los centros de producción y/o comercialización y/o a través de proveedores debidamente registrados por el Ministerio de Salud.

La Dirección de Bienestar Universitario (DBU) verificará periódicamente los productos recepcionados en el almacén del contratista, levantando la correspondiente acta. De existir observaciones, de manera inmediata la DBU deberá informar a la Oficina de Administración para las notificaciones al contratista y demás actos que correspondan.

Mantenimiento de productos:

CARNES

- Todas las carnes y menudencias que se utilicen deberán proceder de centros de beneficio y canales autorizados.
- Deben de ser frescas y de buena calidad.
- Se transportarán en recipientes inoxidables, los que deberán estar en buenas condiciones de conservación e higiene.

PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

- Las carnes de pescado y otros productos hidrobiológicos deberán proceder de centros de expendio autorizados para el suministro.
- Deberán mantenerse en cadena de frío que garantice su inocuidad.
- Se transportará en depósitos de material inoxidable de fácil limpieza. Se deberán mantener en frío a fin de evitar su alteración.
- El pescado blanco deberá tener las siguientes características:
 - Carne dura a la presión de los dedos.
 - Agallas de color rojo vivo.
 - Ojos brillantes y saltones.
 - Escamas bien adheridas.
 - Ventre sin abultamiento.

VÍSCERAS FRESCAS (Sólo hígado y Mondongo)

- Hígado:
 - Superficie lisa, brillante.
 - Color pardo claro.
 - Consistencia algo clara y elástica.
- Mondongo:



- Debe ser fresco.
- Debidamente procesado.
- De color parejo, sin manchas.
- La presentación debe ser en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene.
- Debe presentar, en el momento de la recepción, una temperatura no mayor a 5° C.

HUEVOS FRESCOS DEBIDAMENTE ENVASADOS

- Con la fecha de consumo impresa preferentemente.
- Lavados y desinfectados.
- Debidamente empacados.
- Peso unitario: de 65 a 70 g/unidad, preferentemente.
- Frescos, con olor y sabor característicos.
- Cascarán sin defectos, sin roturas ni rajaduras.
- Libres de sustancias tóxicas.

LECHE FRESCA Y DERIVADOS

- Olor suave y agradable.
- Color blanco opaco.
- Sabor característico.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.

HORTALIZAS Y FRUTAS

- Adecuado estado de madurez, sin llegar a la licuefacción de sus tallos y hojas.
- No estar atacados por insectos.
- Estar limpios, no mostrar residuos de barro en la superficie.

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

- Adecuado estado de madurez.
- No contener parásitos internos o externos.
- Limpios, sin residuos de barro en su superficie.
- Sin residuos de pesticidas.

CEREALES Y DERIVADOS

- Deben estar sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados.
- En el caso de ser envasados deberán estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

PRODUCTOS ENLATADOS

Deben estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:

- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
- Condiciones de conservación,
- Ingredientes empleados
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

EMBUTIDOS

- Características organolépticas:
 - Olor y sabor característicos.
 - Color uniforme.
 - Sin manchas.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Laurente Galdel Nathan
RUC: 10460335219



- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
- Condiciones de conservación,
- Ingredientes empleados,
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

CONDIMENTOS

- Características:
 - Las especies deben estar sanas,
 - Limpias y genuinas.
 - Deben contener la totalidad de los principios activos que le son propios.
 - Estar privadas de materias inertes o extrañas como arena y material terroso y de partes de la misma planta que no poseen calidades de condimento como lo pueden ser, a veces tallo, peciolo, pedúnculos o cáscaras.
 - No estar alteradas, atacadas por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parásitos y sus formas evolutivas.
 - No estar en mal estado de conservación o higiene.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

La compra, transporte y almacenamiento de las materias primas necesarias estarán a cargo del proveedor de alimentos.

ADQUISICIÓN

La adquisición de alimentos se debe realizar sólo a suministradores conocidos y confiables que comercialicen productos de calidad garantizada. Para la producción de las dietas, los alimentos que se adquieran deberán ser frescos.

La adquisición de los alimentos se hará en forma oportuna y de acuerdo con el menú planificado, sin afectar la cadena de frío y manteniendo las previsiones necesarias para evitar la contaminación cruzada o cualquier incumplimiento a las buenas prácticas relacionadas.

El contratista deberá disponer de una nómina de proveedores que cumplan los requisitos que los acrediten como proveedores garantizados y confiables y que sean aprobados por el servicio de auditoría de alimentos.

Los alimentos envasados que se adquieran deberán contener las etiquetas en buen estado con la información correspondiente: nombre del alimento, identificación del lote, fecha de duración, fecha de elaboración, registro sanitario.

Con el propósito de garantizar el origen y la calidad de las materias primas, el contratista deberá disponer de un Programa de Control de Proveedores y un Sistema o Plan de Control de Trazabilidad.

TRANSPORTE

Las unidades que trasladan los productos al local del contratista deben cumplir con los estándares de calidad óptimos, como:

- Deben estar higienizados,
- Deben tener temperaturas de refrigeración (para alimentos de alto riesgo),
- No deben colocar los productos en el piso de la unidad.

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la recepción, se revisarán los alimentos adquiridos y sólo se admitirán aquellos que cumplan con las características y temperaturas señaladas en el Anexo N°6 (Características generales de los alimentos durante recepción).





El personal del servicio de auditoría de alimentos supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de productos que presenten una calidad y temperatura inadecuadas.

El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca serán manipuladas o serán colocadas junto a productos de limpieza y los depósitos de los alimentos no podrán generar el acceso de insectos o roedores.

El contratista dispondrá de procedimientos y documentos de registro relacionados con el control de la recepción de los alimentos. El contratista facilitará el cronograma de entrega de productos por parte de los proveedores, la entrega de alimentos se realizará en horario previamente coordinado con el servicio de auditoría de alimentos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento debe reducir al máximo las pérdidas de calidad de los alimentos. Los alimentos perecibles, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; y los alimentos no perecibles, se guardarán en almacenamiento seco.

En los sitios de almacenamiento, los productos deberán ubicarse de acuerdo con el tipo y uso del producto.

En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad máxima, anaqueles y estantes debidamente ordenados según las normas BPM. Durante el almacenamiento seco, se supervisará la temperatura, humedad, ventilación y anaqueles y estantes ordenados en condiciones higiénicas según normas BPM.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará de acuerdo con los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores. Las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas, con estantes resistentes e impermeables. En esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y período de durabilidad y no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.

Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.

REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso y en la cámara de cárnicos se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro. Los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios. Las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.

DESCONGELACIÓN

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados.

Parámetros de calidad

Parámetros de vida útil de preparaciones: deberá mantenerse una guía de parámetros de vida útil para cada tipo de preparación que incluya procedimientos para preparaciones seguras de los alimentos de alto riesgo.

Programación de Menús

La programación del menú deberá ser 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.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario es en promedio 2000 calorías durante un día, las cuales se distribuyen en desayuno, almuerzo y cena.

La programación de los menús se realizará de la siguiente manera: el nutricionista del contratista entregará una programación mensual de alimentación; con una anticipación de quince días para ser revisada, ajustada y aprobada para su ejecución por la Dirección de Bienestar Universitario. Finalmente, cada lunes al inicio del horario de atención, la programación deberá ser publicada con el respectivo visto de la OBU.



SHALOM FOOD SERVICE
Cristostomo Laurente Gidde Nathan
RUC: 10460335219



Las raciones por día deben ser balanceadas de acuerdo con el siguiente detalle:

- Calorías: 2430 cal./día
 - Desayuno : 30% (729 cal)
 - Almuerzo : 50% (1215 cal)
 - Cena : 20% (486 cal.)
- Distribución Calórica:
 - De proteínas: 15% (365 cal) de las cuales 91 gr. de proteína
 - De carbohidratos: 60% (1458 cal) de las cuales 365 gr. de carbohidratos
 - De grasas: 25% (608 cal) (No más del 10% de Grasas saturadas)

Cantidad de alimentos a servirse por ración diaria, según programación de menús

En los siguientes cuadros se precisa la cantidad de los alimentos frecuentemente utilizados para la preparación de las raciones, precisando que en esta tabla no están incluidos todos los alimentos y por cual estos mismos servirán únicamente como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados.

Características técnicas para el desayuno:

Los desayunos deberán contener el siguiente esquema detallados a continuación:

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	• BEBIDA: - Leche o avena o maca o quinua; 1 taza de 300 ml • PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. • ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atún - Palta y otros • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo o etc.) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • JUGOS: - Jugo de fruta 300 ml

N°	ENTREMÉS	FRECUENCIA
1	Queso fresco pasteurizado / fundido (40g)	2 v/semana
2	Pollo (40g) peso cocido	1 v/semana
3	Huevo (60g-65g)	2 v/semana
4	Atún (40g)	1 v/semana
5	Embutido de cerdo (30g)	1 v/mes



6	Res (40g) peso cocido	1 v/semana
7	Palta (40g)	1 v/semana
8	Mantequilla (15g) NO MARGARINA	1 v/semana
9	Mermelada (15g)	Variado
10	Manjar blanco (15g)	Variado
11	Aceituna extra sin pepa (30g)	1 v/semana
12	Mantequilla de maní (15g)	1v/semana

En relación a estos entremeses se precisa indicar:

- Mermelada: sabores variados de fruta.
- Aceituna: variada: botija o verde, de tamaño extra o grande.
- Atún: se considera preparación con limón, cebolla y lechuga.

Características técnicas para el almuerzo:

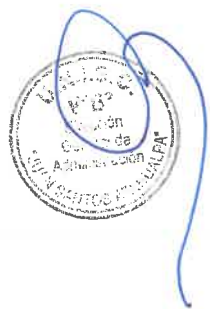
Los almuerzos deben contener lo siguiente:

- 250 cc. de sopa o 220gr de entrada (papa a la huancaína, ceviche, ocopa entre otros), más
- 01 segundo, más
- 40 gr. ensalada de verduras, más
- 250 cc. de refresco basados en productos naturales, más
- 100 gr. de postre (gelatina, flan, mazamorra, compota entre otros) o 150 gr de fruta fresca.

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
ALMUERZO	• ENTRADA: - Sopas - Cremas o ensaladas • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • REFRESCO: Refresco de frutas naturales • POSTRE: - Gelatina, mazamorra o fruta de estación.

Además, se debe considerar lo detallado a continuación:

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo o pato	En ración / 150 A 180 gr. gr. (pierna, entrepierna y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Carne aves/pollo o pavo o pato	Ración chica/ 150 A 180 gr.	Con menestra en entradas o sopas
Menudencia ave/ hígado, mollejas, cuello	Ración/ 150 A 180 gr.	Sopas
Carne roja/ res o cordero o chanco	En ración Ración/ 150 A 180 gr. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res o cordero o chanco	Ración chica/ 150 A 180 gr. (malaya, paleta, tapa,	Con menestras, sopas
Menudencia res: hígado	Ración/ 150 A 180 gr.	Guisos, asado, bistec





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 150 A 180 gr.	Frito o sudado o adobo o escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 150 gr.	Grano entero
Queso: fresco, parmesano u otro	Ración/ 40 gr.	Sopas o entradas
Leche evaporada entera	Ración/ 30 ml.	Sopas o entradas
Huevo	Ración/ 30 gr.	Sopas o entradas o decoraciones o salsas
Menestras secas. Todas las variedades	Ración/ 100 gr. (menestras cocidas)	Guiso solo o con tubérculos
Cereal procesado/ fideos o harina o sémola	Ración/ 20 gr – 30 gr.	Para espesar sopas
Fideos o tallarín	Ración/ 100 gr.	Segundo con o sin tubérculo
Tubérculos: papa o yuca u olluco	Ración/ 80 gr- 100 gr.	Picado en segundos y sopas
Tubérculos: papa o yuca o camote	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Verduras varias	Ración/25 gr- 30 gr.	Sopas y segundos
Verduras varias	Ración/ 140 gr- 150 gr.	Ensaladas
Flan, gelatinas	Ración/ 100 gr.	Postres
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr. 15 gr	Endulzar refrescos y postres
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr.	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Postre preparado	Ración 100 ml.	Fruta natural
Ensalada de fruta	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 frutas

• **Características técnicas para la cena:**

La cena debe contener lo siguiente:

- 350 a 400 ml de sopa.
- 01 segundo, mas
- 40 gr. ensalada de verduras cocido o ensalada de verduras frescas crudo 150 gr.
- 300 ml de refresco basados en productos naturales, más

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
CENA	• ENTRADA: OPCION N°1 - Sopas - Cremas o ensaladas OPCIÓN N°2 PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atún



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Lourenzo Giddel Nathan
RUC: 106035219



	- Palta y otros • SEGUNDO - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc.) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • INFUSION - Cedrón, manzanilla, anís, etc.
--	--

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo,	En filete/ 75 gr. (pierna, entrepierna y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Menudencia ave/ hígado,	Ración/ 100 gr.	encebollado
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 75 gr.	Frito, sudado, en adobo, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 80 gr.	Grano entero
Cereal procesado/ fideos, harina, sémola	Ración/ 15 gr – 20 gr.	Para espesar sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote, choclo	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr - 15 gr	Endulzar refrescos y postres de 20gr.
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Ensalada de fresca	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 verduras

PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

El menú deberá ser:

- Suficiente
- Equilibrado
- Variado
- Adecuado

El nutricionista de la empresa contratista, junto con el chef, serán los encargados de la planificación del menú y del correspondiente cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) para su revisión y aprobación. Los menús deberán ser publicados semanalmente para conocimiento general de los estudiantes.

La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contemplar una opción de ensalada, una opción de proteína, una opción de carbohidratos, un jugo/refresco y un postre/fruta

CAMBIOS EN EL MENÚ

Los cambios en el menú serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada (24 horas) al responsable del servicio de auditoría de alimentos, quien, de acuerdo con las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, autorizará o negará dicho cambio.

Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado será el contratista quien asumirá dicho costo.

EJECUCIÓN DEL MENÚ

El contratista realizará el menú de acuerdo con lo aprobado por el responsable del servicio de auditoría de alimentos.



La ejecución del menú se podrá fundamentar en el empleo de recetas estandarizadas realizadas de acuerdo con las porciones estándares de alimentos. Estas pueden elaborarse a partir de la propia experiencia del presente servicio, de tal forma que el contratista de manera paulatina, las elabore y queden como estándar aprobado por la universidad para la ejecución del propio servicio. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú en cada ocasión que corresponda.

El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoría de alimentos.

Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 6°C y 60°C).

Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

Transporte de alimentos

Transporte de alimentos hacia cada uno de los comedores de la universidad:

Los alimentos preparados que correspondan ser trasladados a los comedores de la universidad, serán transportados desde el local donde se ubica la cocina del contratista de manera tal que se garantice la calidad sanitaria e inocuidad.

De acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, deberá observarse el cumplimiento de lo siguiente:

- Proveer de los medios suficientes para proteger los alimentos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o cualquier otro efecto indeseable.
- La unidad de transporte a utilizar debe presentar una cabina o tolva cerrada para proteger adecuadamente los equipos que trasladan los alimentos preparados.
- No transportar los alimentos con otro tipo de productos que puedan contaminarlos.
- Acondicionar los equipos adecuados para garantizar la cadena de frío/caliente cuando los alimentos así lo requieran.
- Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados y mantenerse en la temperatura adecuada.
- El área del vehículo y los envases o recipientes que se empleen para transportar los alimentos deben ser exclusivos para dicho fin, deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.
- Los equipos a utilizar para transportar los alimentos ya preparados hacia la zona de entrega deben cumplir con lo siguiente:
 - Ser de material liso no poroso.
 - Su estructura no debe ser tóxica.
 - Debe mantener temperaturas calientes superiores a 70°C o menores a 5°C.
 - Mantener las temperaturas señaladas por más de 2 horas
 - Debe ser de fácil higienización

Periódicamente la Dirección de Bienestar Universitario realizará el control, materia del presente punto, levantando la correspondiente acta. Si hubiese alguna observación, se otorgará al contratista el plazo máximo para el levantamiento de observaciones, bajo apercibimiento de rescindir el contrato.

PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos, las manipulaciones y procesamientos de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos y existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso.

El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos.

Para asegurar una cocción adecuada de los diferentes productos a utilizar se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más alta que la temperatura interna mínima segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud $\pm 1^\circ\text{C}$.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Laurente Uribe / Nathan
RUC: 11460395219



Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas y a los ingredientes o alimentos empleados. Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

Los alimentos deberán cocinarse hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.

USO DE GRASAS Y ACEITES EN LA COCCIÓN

Deberán utilizarse únicamente grasas o aceites destinados a este fin (aceite de soja o soya, de maíz, de oliva, margarinas sin grasas trans). No deberán calentarse excesivamente los aceites y grasas para freír. La temperatura depende de la naturaleza del aceite o grasa utilizada. Las grasas o aceites para freír no deben calentarse a más de 180°C.

Nota: El aceite no deberá ser utilizado a más de su ciclo de vida, es decir, máximo 1 día.

EMPACADO DE PORCIONES

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. El empaque en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a sesenta (60) minutos para ningún producto refrigerado.

Se utilizarán utensilios y recipientes lavados y desinfectados. Para el empaque o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharitas, etc.).

Cuando el empaque en porciones de los alimentos refrigerados no puede realizarse en sesenta (60) minutos, éstos volverán a refrigerarse hasta alcanzar la temperatura de refrigeración menor a 5°C. Tal empaque en porciones se efectuará en una zona separada, cuya temperatura ambiente no afecte la temperatura del alimento. Se vigilará mediante termómetros y los alimentos deberán permanecer máximo por dos horas en estas condiciones. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5°C.

RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de la entrega del servicio a los estudiantes sobra alimento, éste deberá ser desechado.

En el proceso de recalentamiento deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos.

Los alimentos líquidos se deben recalentar hasta que hiervan.

El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura mayor a 60°C.

Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C por el menor tiempo posible.

El sistema de distribución tipo *self service* (autoservicio) deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 5°C o superior a 60°C.

PACKING

El Contratista podrá envasar los alimentos bajo la modalidad de packing individual.

Para tal efecto, utilizará envases de material adecuados que garanticen y conserven las características organolépticas del alimento (específicamente la temperatura) y protegerá el contenido contra la introducción de microorganismos viables.

En caso se requiera, se colocarán los recipientes en otro material de envasado adicional (película de plástico, aluminio, etc.).

A través del envasado o emplatado, el alimento se presentará en forma individual, conveniente y atractiva.

CONSERVACION Y EXHIBICION DE ALIMENTOS PREPARADOS

El contratista aplicará un proceso de enfriamiento y/o calentamiento para el almacenamiento de los alimentos listos para consumo.

Las temperaturas a las que deben entregarse los platos fríos en el comedor serán menores a 10°C y para platos calientes mayor a 60°C o más de temperatura interna.

El contratista podrá optar por entregar los alimentos ya listos para consumo en dos formas:

a. Packing Individual:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Mantener el alimento en su propio equipo de traslado (coolers, cajas isotérmicas) para no perder la cadena de frío o calor del alimento hasta la entrega al comensal.
- Deberá proporcionar las bandejas y los cubiertos descartables (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Laurente Giddel Nathan
RUC 1046035219



b. Packing a Granel:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Proveer equipos (tablas, mesas refrigeradas) para mantener los alimentos en temperatura adecuada y no perder la cadena de frío/calor hasta la entrega al comensal.
- Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y, así mismo, se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos.
- En el caso del plato frío éste debe estar con temperatura menor a los 10°C al momento de la entrega al comensal.
- El contratista deberá proporcionar las bandejas, cubiertos (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.

ENTREGA DEL SERVICIO

El contratista dispondrá de personal para atención del estudiante universitario según el horario de atención en cada sede.

La entrega del servicio será en forma individual previa identificación y registro.

CANTIDAD DE COMIDAS Y PORCIONES DE ALIMENTOS

CANTIDAD DE COMIDAS

La cantidad de comidas será entregada de acuerdo con la orden acordada por la universidad. De existir alguna modificación, la universidad comunicará el cambio oportunamente, con una anticipación no menor de 48 horas y manteniendo como límite la cantidad total de raciones contratadas.

PORCIONES O CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS O INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES

El contratista debe entregar alimentos y platos adecuados. Para ello la cantidad de alimentos empleados estará de acuerdo con el número de usuarios y la proporción de los ingredientes que exige cada plato.

La cantidad de ingredientes o alimentos que el contratista utilice en las comidas deberá cumplir con las porciones estándares de alimentos mencionadas en este documento. Las modificaciones que, por omisión involuntaria puedan surgir, serán analizadas y aprobadas por el Servicio de auditorías de alimentos en coordinación con el contratista.

CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

La alimentación proporcionada por el contratista deberá poseer características sensoriales, nutricionales e higiénicas óptimas. La producción de la alimentación deberá ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos no deben poner en riesgo la salud de las personas.

A través de los procesos de control de calidad se garantizará tanto la aptitud de los alimentos, para la protección y satisfacción del usuario, como el cumplimiento de los parámetros establecidos en las normas correspondientes.

El contratista será responsable de la calidad de los alimentos. El producto terminado será sometido a exámenes bacteriológicos en caso de intoxicaciones de más del 5% de los estudiantes beneficiados con el servicio de alimentación. El contratista entregará los resultados al Servicio de auditorías de alimentos con su respectivo plan de acción, el cual incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Se evaluará la ausencia de acción microbiana, las alteraciones en general y la ausencia de cualquier elemento o residuo que pueda ser nocivo para el organismo humano.

Se realizará muestreo de alimentos diariamente, de cada servicio, y las muestras se conservarán en refrigeración por 72 horas como parte de la vigilancia de los contaminantes químicos y biológicos de los productos suministrados por el contratista. Las muestras deberán ser rotuladas y se registrará el nombre de la preparación, la fecha y el servicio. Las raciones provistas para el muestreo no forman parte del total de raciones contratadas, por lo que el contratista deberá tomar la provisión de preparar una ración adicional para cada punto de despacho de alimentos. Estas raciones de muestreo serán seleccionadas de manera aleatoria del total de raciones que el contratista despache a cada comedor, quedando completamente prohibida la determinación de una ración en particular, por parte del contratista hacia la universidad.

El contratista asumirá la realización de los análisis microbiológicos de los alimentos en caso de existir alguna intoxicación por los mismos.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y vitaminas) deben mantenerse durante todos los procesos a los que se someten.

Las características nutricionales estarán supeditadas a las especificaciones de las diferentes recetas.

Se analizará mensualmente la composición de los menús de los alimentos con relación al valor energético y al contenido de nutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) en conjunto con la nutricionista de la empresa contratista.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y ATENCIÓN DEL SERVICIO



SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Gidiel Nathan
RUC: 10460335219



a. Área de Producción:

Las instalaciones de la cocina, los equipos y utensilios utilizados por el contratista deberán ser mantenidos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección de las instalaciones es competencia exclusiva del contratista y se realizará en horarios que no interfieran con la preparación y distribución de los alimentos, sin embargo, durante las fases de producción de los alimentos, todas las áreas deberán permanecer higienizadas y los alimentos que accidentalmente se derramen, deberán ser evacuados inmediatamente. De igual forma se procederá con los implementos (guantes descartables, gorro descartable, papel aluminio, plástico, envolturas, etc.) utilizados durante la producción y distribución de las comidas.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas.

El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí, de manera adecuada, según su propia naturaleza y las buenas prácticas referidas para cada tipo de alimento.

Toda la cocina, deberá someterse a una limpieza profunda una (1) vez por semana.

Las superficies de las campanas extractoras deberán limpiarse tres (3) veces a la semana.

Los filtros se someterán una (1) vez por semana a una limpieza profunda.

b. Atención del Servicio

Los espacios libres, el comedor, las mesas, la vajilla, cubiertos y los equipos a utilizar para el servicio de atención en el comedor serán higienizados por el contratista.

El contratista deberá realizar una limpieza profunda, al finalizar la semana, de todos los ambientes y equipos que utilicen para la atención del servicio.

El contratista deberá almacenar sus implementos de limpieza en un lugar aislado fuera del área de atención. Los productos químicos por utilizar deberán estar debidamente rotulados.

El contratista designará una persona en el comedor para la limpieza de ello durante el servicio.

RECOLECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE

El contratista es el responsable tanto de la recolección como de la limpieza y desinfección de las bandejas, vajilla desechable o reutilizable y menaje utilizados en el suministro de la alimentación.

La recolección, el transporte, la limpieza y desinfección de los coches, las bandejas y de la vajilla reutilizable la efectuará el contratista.

Luego de la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo), los coches deben ser lavados y desinfectados.

Las bandejas, vajilla y todo el menaje deberán ser lavados y desinfectados de acuerdo con los procedimientos y estándares operativos. Los cumplimientos de estos procesos serán monitoreados por el auditor del servicio de alimentos y quedarán evidenciados en un documento de registro.

CONTROL DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Contratista entregará un cronograma para la realización del control de los procesos de limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica, operacional y post operacional de las instalaciones y de los equipos.

MANEJO DE DESECHOS

La recolección y eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio serán de responsabilidad del contratista.

La eliminación de desechos se realizará a través de sistemas adecuados para la recolección, conducción y depósitos de los desechos, de forma que se evite la contaminación de los alimentos o del medio ambiente.

El contratista, mediante un Plan de Manejo de Desechos, será el responsable de remover, clasificar y disponer la vajilla, los desechos y la basura que se generen durante el suministro de la alimentación, haciendo una clara diferenciación de los residuos orgánicos e inorgánicos.

La eliminación de residuos se hará de acuerdo con un horario establecido previamente entre las dos partes involucradas.

Luego de trasladar los recipientes que contienen los residuos, éstos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser trasladados al interior de la central de producción.

Los cartones y envoltorios, tan pronto como queden vacíos, se eliminarán en las mismas condiciones que los materiales de desecho.

El contratista dispondrá de contenedores especiales y los distribuirá adecuadamente en las diferentes áreas de la central de producción, para la recogida selectiva de desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, plástico y aceites usados.

La limpieza y desinfección de los contenedores destinados a la recolección de residuos estará a cargo del contratista.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO

El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza.



SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Lavayen-Guidel Northan
RUC: 1460335219



En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor.

En el Plan de Limpieza de las Instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá disponer de un plan de manejo frente a contingencias relevantes a la seguridad alimentaria (intoxicaciones e infecciones alimentarias).

El contratista deberá contar con los siguientes programas, manuales y/o protocolos:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el que se describen los procedimientos operativos estándares de saneamiento para las instalaciones, los equipos, menaje, utensilios y vajilla. El contratista deberá entregar el cronograma de limpieza diaria, profunda y cíclica. En este se indicarán las áreas, la frecuencia, los momentos de ejecución en relación con los procesos de elaboración de las comidas, métodos, medios y productos utilizados, personal encargado de la aplicación, entre otros. Se incluirán los documentos de registro del monitoreo y control, de las evaluaciones de los procesos y de las conclusiones de las auditorías efectuadas a los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y ERRADICACIÓN DE ROEDORES, INSECTOS Y OTRAS PLAGAS DE LAS INSTALACIONES

El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos, roedores y otras plagas de la central de producción y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán estar rotulados y cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas.

El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas del cual dependen las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento y/o control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control, se determinará qué plaga hay que eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable.

PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

Que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas y auditorías a proveedores.

Todos los proveedores del contratista deberán ser certificados y se entregará al Servicio de auditorías de alimentos de los proveedores y las principales marcas.

PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

Debe permitir la identificación y el retiro rápido y efectivo de los productos que representen un peligro potencial para los usuarios. Incluirá un sistema documental y de registros que permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de los productos. El plan debe permitir "seguir la pista", "conocer la historia" o "localizar los productos" de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.

El contratista dispondrá de los recipientes necesarios para conservar por 72 horas las muestras testigo de todos los alimentos a ser servidos en los diferentes tiempos de comida y que representen un riesgo de contaminación.

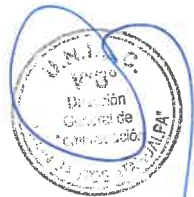
PERSONAL

En todas las fases del servicio de alimentación, el contratista utilizará sus propios técnicos y trabajadores, por lo que la Universidad no asume ninguna responsabilidad laboral ni social con dicho personal. A fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones patronales del contratista con sus trabajadores, la Universidad realizará auditorías y controles de cumplimiento, para lo cual el contratista deberá brindar todas las facilidades, documentos e insumos necesarios.

En consecuencia, corresponde al contratista designar al personal idóneo, profesional y moralmente, para el cumplimiento de las obligaciones a su cargo previstas en el contrato, llevando a cabo los procesos de selección y fiscalización de conducta de personal que permitan garantizar una buena conducta. La universidad podrá exigir que ciertas personas sean excluidas por el contratista por razones de conducta, capacidad o idoneidad de dicha persona.

Será de responsabilidad exclusiva del contratista el cumplimiento de cualquier obligación de carácter laboral o tributario o de cualquier otra índole, relacionado con su personal desplazado en las instalaciones de la universidad para la ejecución del contrato, sin excepción o limitación alguna.

Cualquier modificación del personal del contratista, será informada a la universidad por escrito para que autorice su correspondiente ingreso a las instalaciones del campo universitario.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Laurente Grillo/Nathan
RUC: 10460335219



Queda establecido que tanto el contratista como su personal deberán cumplir, dentro de las instalaciones de la universidad, con los reglamentos internos, las políticas de conducta y normas de seguridad, dejando establecido que la universidad puede realizar controles y/o revisiones de manera aleatoria al personal del contratista designado para el presente servicio.

El contratista dispondrá, en forma permanente, por cada tiempo de comida, de un Chef encargado, quienes serán los responsables de la planificación del menú y de la aplicación de normas técnicas e higiénicas en la ejecución de este.

El Contratista deberá designar a personal propio, en número suficiente y cuyas funciones sean ajenas a la producción de comidas, la responsabilidad de la limpieza y desinfección de las instalaciones de la cocina y el comedor. El personal de limpieza deberá estar capacitado en las técnicas de limpieza y desinfección.

El personal nuevo deberá ser capacitado mínimo durante cinco días antes de integrarse a sus labores.

RECURSOS

La universidad pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación que comprende las instalaciones de una zona libre para la ubicación de los equipos con alimentos preparados y el comedor para los estudiantes. Es decir, la universidad no proporcionará un espacio de cocina, pero sí un espacio disponible para que el contratista pueda hacer la entrega de alimentos a los estudiantes.

El contratista deberá contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la prestación oportuna y eficiente del servicio de alimentación.

Si el contratista opta por una entrega de Packing individual, deberá proveer de los materiales necesarios para la atención tal como se detalla en el presente documento.

Si el contratista opta por una entrega a granel, deberá proveer de los materiales y equipos necesarios para la atención del servicio de alimentación, tal como se detalla en el presente documento.

Los equipos, menaje, utensilios, vajilla, cubiertos y recipientes deberán ser apropiados para el servicio de alimentos y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies serán lisas y exentas de hoyos y grietas.

SUMINISTROS DE OFICINA, PAPELERÍA, FORMATOS, EQUIPOS INFORMÁTICOS

El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

MEDIDAS DE CONTROL

La supervisión y conformidad del servicio estará a cargo del Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA, para lo cual el contratista debe tener en cuenta lo siguiente:

- El Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias, realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio referido a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones; el cual, de no ser acatado, será causal de sanción.
- La universidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria) asumiendo los costos y gastos relacionados por cuenta propia.
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
- Los alimentos serán preparados exclusivamente en las instalaciones del contratista.

CONDICIONES, ASPECTOS LEGALES Y COMPLEMENTARIOS:

Conformidad:

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros técnico – administrativos que conforman el Equipo de Supervisión y Control de la Preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA.

Modificaciones del calendario académico:

En caso de presentarse situaciones extraordinarias por modificación del calendario académico, se ajustará la cantidad de entregas diarias de raciones alimenticias, previo aviso por escrito al contratista en un plazo no menor de 48 horas, salvo casos excepcionales no imputables a la UNISCJSA, en los que el plazo será con una anticipación no menor de 24 horas, caso contrario, la entidad asumirá el pago de raciones alimenticias no suministradas.

No Recepción:

La UNISCJSA, no está obligada a recibir las raciones alimenticias que no cumplan con los términos de referencia para su preparación, o fuera de las fechas u horarios establecidos para el desarrollo de sus actividades académicas. De darse el caso se aplicará la penalidad correspondiente.



SHALOM FOOD SERVICE

CHRISTIAN LAURENTE NATHAN
RUC: 10460335219



La Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa contará obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.

Responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias:

La verificación de cantidades y calidad de las raciones alimenticias a ser suministradas por el contratista, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas, y el contrato que se genere, estará a cargo de:

- Representante de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Representante de la Vicepresidencia Académica.
- Representante técnico (nutricionista) de la Universidad.

Quienes deberán suscribir la correspondiente Acta de Recepción y Conformidad.

Acta de Recepción y conformidad:

Es el documento que levantarán los responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, en la cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de orden de servicio, fecha y lugar de recepción, cantidades, tipo de ración (almuerzo, desayuno o cena), contenido, etc.

Observaciones a la Recepción y Conformidad:

En caso de que existieran observaciones, se consignarán en el acta mencionada indicando claramente a qué están referidas, precisando el plazo que se está dando al contratista para la subsanación, el cual no excederá de un (01) día calendario, salvo que la observación esté referida a aspectos de calidad o afectación de la inocuidad de los alimentos, la cual deberá ser subsanada de inmediato. La Unidad de Abastecimiento en coordinación con los responsables de la recepción y conformidad notificarán de inmediato al contratista, vía fax, correo electrónico, oficio, etc., dejando constancia de la notificación efectuada. El medio de comunicación elegido para este propósito deberá quedar consignado en el perfeccionamiento del contrato.

DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA CON EL EQUIPO DE TRABAJO

Es obligación del contratista dotar de uniforme y elementos de protección personal y sanitaria a todos los miembros de su equipo de trabajo, en la medida que sus responsabilidades o tareas a ejecutar así lo exijan. Sin limitar los elementos que este podría entregar a su personal, el contratista deberá brindar mínimamente lo que se detalla a continuación:

Personal femenino	Personal masculino
• Turbante para cubrir todo el cabello • Chaqueta y mandil de color claro • Delantal de color claro • Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos • Protector mascarilla	• Gorra que cubra todo el cabello • Chaqueta de color claro • Delantal de color claro • Protector mascarilla • Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos

Así mismo, sin importar el género del personal, deberán tener presente las siguientes consideraciones:

- No consumir bebidas alcohólicas ni cigarrillos durante la atención de los estudiantes
- No permitir el ingreso ni la permanencia de personal ajeno al servicio dentro del ambiente destinado para la preparación de alimentos
- Contar con carnet de vacunación de COVID-19 con evidencia de haber recibido al menos las tres (3) primeras dosis completas
- Mantener su carnet de sanidad vigente
- Mantener su documento de identidad vigente

DE LA INFRAESTRUCTURA DEL CONTRATISTA

El contratista deberá contar con un ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, cuya dirección deberá informar con ocasión al perfeccionamiento del contrato, a través de declaración jurada.

DEL EQUIPAMIENTO

Contar con el equipamiento gastronómico detallado en el presente documento, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado, estado intermedio o mal estado.

EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO:





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ESTADO
ÁREA DE ALMACÉN SECO		
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 220 * 0.50	03 UNIDADES	BUENO
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 0.70 * 0.50	03 UNIDADES	BUENO
BALANZA ELECTRONICA	03 UNIDADES	BUENO
AREA DE ALMACEN PERECIBLES		
BALANZA ELECTRONICA	03 UNIDADES	BUENO
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	03 UNIDADES	BUENO
EQUIPO DE CONGELACIÓN	06 UNIDADES	BUENO
AREA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES		
POZA PARA EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCIÓN	03 UNIDADES	BUENO
MESA DE TRABAJO	04 UNIDADES	BUENO
LAVADERO DE MANOS	03 UNIDADES	BUENO
ÁREA DE PORCIONADO		
MESAS DE TRABAJO	03 UNIDADES	BUENO
BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE	600 UNIDADES	BUENO
COCHE PORTA BANDEJAS	03 UNIDADES	BUENO
LAVADERO DE MANOS	03 UNIDADES	BUENO
POZA DE LAVADO	04 UNIDADES	BUENO
ÁREA DE COCINA CALIENTE		
COCINA DE 06 HORNILLAS MURAL EN LÍNEA CON 2 WOK	03 UNIDADES	BUENO
MODULO NEUTRO	03 UNIDADES	BUENO
MESAS DE TRABAJO CON 1 DIVISIÓN INFERIOR	03 UNIDADES	BUENO
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS DE 0° - 5°C	03 UNIDADES	BUENO
MESA 3 PUERTAS DE CONGELACIÓN - 18°C	03 UNIDADES	BUENO
CAMPANA EXTRACTORA	03 UNIDADES	BUENO
GABINETE DE ALMACENAJE	03 UNIDADES	BUENO
HORNO MICROONDAS	03 UNIDADES	BUENO
LICUADORA INDUSTRIAL	03 UNIDADES	BUENO
PLANCHA	03 UNIDADES	BUENO
FREIDORA	03 UNIDAD	BUENO
FORNILLONES	03 UNIDADES	BUENO
CONGELADORA	03 UNIDADES	BUENO
REFRIGERADORA	03 UNIDADES	BUENO



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Lluente Cid del Natham
RUC: 10460335219



BALANZA ELECTRONICA

03 UNIDADES

BUENO

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a **S/ 902,400.00 (Son: NOVECIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS CON 00/100 SOLES)**, bajo el Sistema de Contratación de Suma Alzada, que incluye todos los impuestos de Ley.

ESCUELA PROFESIONAL	TIPO DE RACIÓN	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Desayuno	13,200	S/ 7.00	S/ 92,400.00
	Almuerzo	13,200	S/ 9.00	S/ 118,800.00
	Cena	2,400	S/ 6.00	S/ 14,400.00
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Desayuno	13,200	S/ 7.00	S/ 92,400.00
	Almuerzo	13,200	S/ 9.00	S/ 118,800.00
	Cena	2,400	S/ 6.00	S/ 14,400.00
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Desayuno	13,200	S/ 7.00	S/ 92,400.00
	Almuerzo	13,200	S/ 9.00	S/ 118,800.00
	Cena	2,400	S/ 6.00	S/ 14,400.00
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Desayuno	13,200	S/ 7.00	S/ 92,400.00
	Almuerzo	13,200	S/ 9.00	S/ 118,800.00
	Cena	2,400	S/ 6.00	S/ 14,400.00
TOTAL				S/ 902,400.00

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.

Financiamiento: De conformidad con la **Certificación de Crédito Presupuestario Nota N°0000000592**, el pago del presente contrato será abonado con cargo al clasificador de Gasto 2.3. 2 7.11 5, Meta 0018, **Fuente de Financiamiento:** Recursos Ordinarios, **Rubro:** 00 – Recursos Ordinarios.

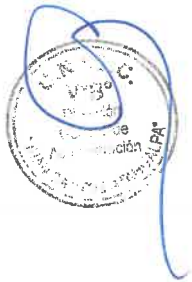
CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

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

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

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados.

Dicha documentación se debe presentar en la **UNIDAD DE TRAMITE DOCUMENTARIO DE LA ENTIDAD – MESA DE PARTES**, sito en la **AV. PERÚ N°612 – URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE**



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Laurente Giddel Nathan
RUC 10460335219



CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN (REFERENCIA: FRENTE AL HOTEL FANNYS).

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los servicios se prestarán en un plazo de **DOSCIENTOS CATORCE (214)** días calendario, con una atención efectiva de **ciento veinte (120)** días hábiles. El inicio específico del mismo será de acuerdo al siguiente cronograma:

CUADRO DE PROGRAMACIÓN DEL NÚMERO DE DÍAS PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNISCJA			
MES	INICIO DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS	FIN DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS	TOTAL, DE DÍAS EFECTIVOS (HÁBILES)
JUNIO	03.JUN.2024	30.JUN.2024	19
JULIO	01.JUL.2024	26.JUL.2024	21
SEPTIEMBRE	02.SEP.2024	30.SEP.2024	21
OCTUBRE	01.OCT.2024	31.OCT.2024	22
NOVIEMBRE	04.NOV.2024	30.NOV.2024	20
DICIEMBRE	02.DIC.2024	27.DIC.2024	17
TOTAL DIAS			120
Nota: En caso de feriados locales, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académica el servicio del comedor será suspendido previa coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, comunicándose con 24 horas de anticipación.			

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: S/ 90,240.00 (NOVENTA MIL DOSCIENTOS CUARENTA CON 00/100 SOLES)** 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.

Esta retención que debe efectuar LA ENTIDAD, obedece a la **SOLICITUD S/N** de fecha **27.MAY.2024**, donde otorga dicha garantía a través de la autorización de retención del 10% del monto contractual para garantizar el fiel cumplimiento del contrato, de conformidad al numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento; el cual, habiendo hecho la consulta en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa, se encuentra acreditada como Micro Empresa desde el **06.NOV.2020**.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



CLÁUSULA NOVENA: 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 el funcionario Responsable de la **Dirección de Bienestar Universitario** de la **UNISCJSA**, en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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 DECIMA: 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 UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UN (01) año** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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:

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

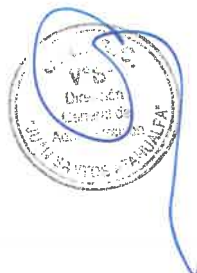
Donde:
F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días

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.

Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

OTRAS PENALIDADES:

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario





3	No presentar la programación mensual de los desayunos y almuerzos dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificados actualizados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
12	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo, sin justificación alguna	8% el pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

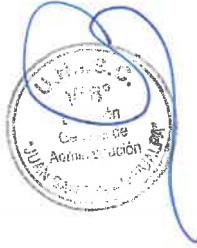
Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219



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 CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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 SEXTA: 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 SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 DECIMA OCTAVA: 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.

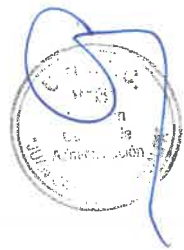
CLÁUSULA DECIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: **Av. Perú N° 612 – La Merced – Chanchamayo – Chanchamayo - Junín.**

DOMICILIO COMUN DEL CONTRATISTA: **Jr. Tupac Amaru N° 122 Urb. Huari, Huancan – Huancayo – Junin.**

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente



SHALOM FOOD SERVICE
Cristostomo Laurente Giddel Nathan
R.U. 10460335219



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



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 quintuplicado en señal de conformidad en la ciudad de Chanchamayo, a los **veintinueve (29)** días del mes de **mayo** del año **dos mil veinticuatro (2024)**.



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

Ing. Alberto A. Morales Peña
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

"EL CONTRATISTA"

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
DNI N° 46033521





Desarrollado

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS
ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL
MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA
SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE
2024**

MAVERICK SERVICIOS GENERALES

AMES REYES POOL MAVERICK

HUANCAYO MAYO DEL 2024.

10422011201
PROPIETARIO

INDICE GENERAL

2

DOCUMENTACIÓN	PÁG.
DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA	
DOCUMENTOS PARA LA ADMISIÓN DE LA OFERTA	
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	4
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	5
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	6
d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	7
e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	8
g) El precio de la oferta en soles. (Anexo N° 6) en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios, esquema mixto de suma alzada y precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda. En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.	9
DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Calificación" que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases)	
B.- CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL	
a) NUTRICIONISTA (profesional en nutrición y/o nutrición humana y/o nutrición dietética o ingeniería de industrias alimentarias del personal clave requerido como NUTRICIONISTA)	11-19
- Copia de Título profesional. - Copia de la colegiatura	
CAPACITACIÓN - Copia de certificados Mínimo [30] horas lectivas, en [ALIMENTACIÓN SALUDABLE] EXPERIENCIA - Copia de constancias o certificados de trabajo o contratos de dos [02] años de experiencia mínima como especialista y/o director y/o jefe y/o responsable de nutrición en alimentación colectiva o masiva en instituciones públicas o privadas (servicio de alimentación en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares o la combinación de estas), del personal requerido como [nutricionista]	
b) JEFE DE COCINA (Técnico y/o bachiller y/o titulado en gastronomía y/o chef profesional del personal clave requerido como jefe de cocina).	20-25
- Copia de Título profesional. Universitario o técnico. CAPACITACIÓN - Copia de certificados o constancias que acrediten Mínimo [20] horas lectivas, en [BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)] EXPERIENCIA - Copias de certificados, constancias, contratos con dos [02] años de experiencia mínima como maestro de cocina y/o chef y/o gastrónomo desempeñándose en preparación de alimentos en [instituciones públicas o privadas (servicio de alimentación en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares o la combinación de estas), del personal clave requerido como [jefe de cocina].	
C.- EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
- Experiencia del Postor en la Especialidad. (Anexo N° 8). - Copias de contratos y su conformidad u otros¹ que acreditan un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,000.000.00 [UN MILLON CON 00/100 SOLES].	26 27-53
DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA	
D. FACTORES DE EVALUACIÓN	
➤ PRECIO (Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6), según corresponda.	9
➤ Solicitud del 5% de bonificación por ser micro y pequeña empresa (anexo 11)	55
➤ Acreditación de Remype y consulta del registro nacional de la micro y pequeña empresa	56
➤ Bonificación por prestar servicio fuera de Lima y Callao.	57

¹ 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; correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones. En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

DOCUMENTACIÓN
DE PRESENTACIÓN
OBLIGATORIA

RUC 10422011201
Firma: [Firma]
[Firma] [Firma]
[Firma] [Firma]

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

Presente. -

El que se suscribe, **Pool Maverick Ames Reyes**, postor y/o Representante Legal de **POOL MAVERICK AMES REYES**; (Nombre Comercial: **"Maverick"** - **Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición, Hotelería – Servicios Generales**,-

Tipo de empresa: persona natural), identificado con DNI N° 42201128, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social:	Pool Maverick Ames Reyes.		
Domicilio Legal:	Jr. Daniel Hernández N° 248- Cercado de Huancavelica.		
RUC:	10422011281	Teléfono(s):	949261394
MYPE ²	Registro No 0000816838-2012	<u>Si</u>	X No
Correo electrónico:	Mavericksac1000@hotmail.com		

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:	Mavericksac1000@hotmail.com
-----------------------------------	-----------------------------

Si autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios³

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

Huancayo, 01 de mayo del 2024. 10422011281

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.

² 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

³ Consignar en el caso de procedimientos por relación de ítems, cuando el valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

540

[illegible]

10422011231

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

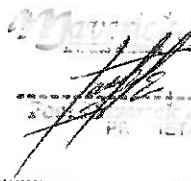
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA -PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de **AMES REYES POOL MAVERICK** (Nombre comercial: "**Maverick**" -Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición, Hotelería -Servicios Generales) 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 del TUO 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.

Huancayo, 01 de mayo del 2024.


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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

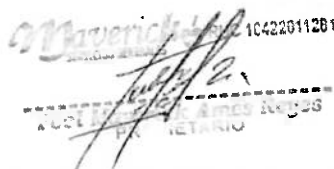
COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece los SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, 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.

Huancayo, 01 de mayo del 2024.

 10422011281
FOLIO 001 DE 001
FOLIO 001 DE 001
FOLIO 001 DE 001

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

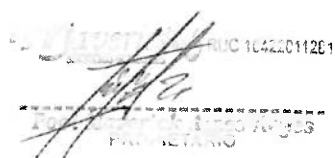
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia; me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de: **DOSCIENTOS CATORCE (214) DÍAS CALENDARIO**, con una atención efectiva de **CIENTO VEINTE (120) DÍAS HÁBILES** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación. El plazo de prestación del servicio, es de acuerdo al siguiente detalle:

CUADRO DE PROGRAMACIÓN DEL NÚMERO DE DÍAS PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNISCJSA	
MES	TOTAL DE DIAS EFECTIVOS (HABILES)
JUNIO	19
JULIO	21
SETIEMBRE	21
OCTUBRE	22
NOVIEMBRE	20
DICIEMBRE	17
TOTAL DIAS	120

Huancayo, 01 de mayo del 2024.


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

538
7

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

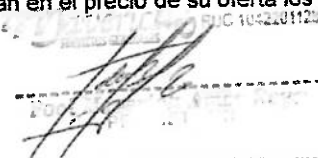
Presente. -

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

CONCEPTO				PRECIO TOTAL
Contratación DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024 X 120 DÍAS HÁBILES DE ATENCIÓN				1,100,640.00
Raciones	Cantidad total	precio unitario	sub total	
Desayunos	52,800	9.00	475,200.00	
Almuerzos	52,800	10.50	554,400.00	
Cenas	9,600	7.40	71,040.00	
TOTAL RACIONES	115,200		1,100,640.00	
precio racion D+A+C		26.90		
TOTAL				1,100,640.00

El precio de la oferta es en SOLES; incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal⁴, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

Huancayo, 01 de mayo del 2024.


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

Importante

- 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]".

⁴ Ley 1712 del impuesto gral a las ventas.- Apéndice II.- Servicios exonerados del IGV. Almacén (si el empresario se acoge a ello)

DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

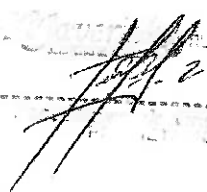
B.- CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

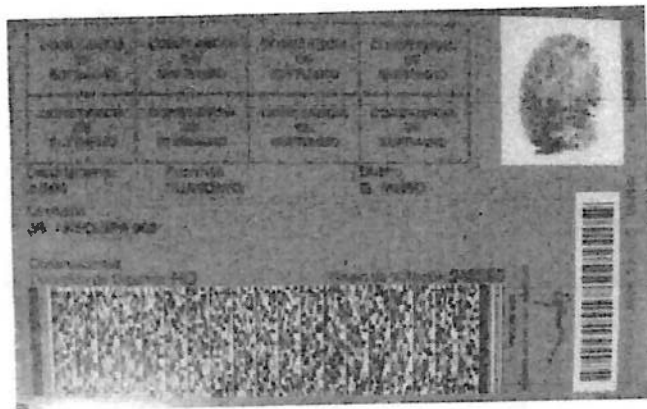
c) **NUTRICIONISTA**

d) **JEFE DE COCINA (TECNICO Y/O BACHILLER Y/O TÍTULADO en GASTRONOMÍA Y/O CHEF PROFESIONAL del personal clave requerido como JEFE DE COCINA).**

C.- EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

- Experiencia del Postor en la Especialidad. (**Anexo N° 8**).
- Copias de contratos y su conformidad u otros que acreditan un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 1,000.000.00 [UN MILLON CON 00/100 SOLES]**, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.


RUC 10422011231



10422011201

[Signature]

ASISTENCIA DEL PAGO



UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
EN NOMBRE DE LA NACIÓN



Por Cuanto:

El Consejo Universitario en sesión del 30 de Diciembre del 2020 acordó

Conferir el Título Profesional de:

Licenciado en Nutrición Humana

a Don(ña):

MIGUEL ANTONIO YARUPAITA NUÑEZ

Egresado de la Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Profesional de Nutrición Humana, aprobado en acto académico el 20 de Octubre del 2020

Por Tanto:

Se le expide el presente Diploma para que se le reconozca como tal y se le otorguen los derechos que las leyes de la Nación los acuerdan.

Dado y firmado en Huancayo, 08 de Enero del 2021



[Signature]
Doctor Antonio Córdova Jara Rodríguez
Rector



[Signature]
Magistra Luz C. Alvarado Velasco
Secretaria General



[Signature]
Doctor William Ronald Chirva Chirva
Decano

[Signature]
164231120



COLEGIO DE
NUTRICIONISTAS
DEL PERÚ



Libro 5 Folio 204 línea 25

DIPLOMA DE COLEGIATURA

XI

El Consejo Nacional del Colegio de Nutricionistas del Perú, a través del Consejo Regional

JUNIN - HUANCARELICA otorga el Diploma de Colegiado a:

MIGUEL ANTONIO YARUPAITA NUÑEZ

Nº 8003

de inscripción del Libro de Miembros de Colegiados

31 DE MARZO DE 2021

Firma:



[Signature]
PRESIDENTE DEL CONSEJO REGIONAL

[Signature]
SECRETARIO GENERAL

[Signature]
CONSEJO REGIONAL DE HUANCARELICA

[Signature]
SECRETARIO GENERAL

[Signature]
CNP 104220112

[Handwritten signature]
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA
V CURSO DE CALIDAD, VI CURSO DE INVESTIGACIÓN, VIII CURSO
NACIONAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA - COMUNITARIA Y
X CURSO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE



Certificado

Otorgado a: **Miguel Antonio Yarupaita Nuñez**

Asistente

Por su participación en calidad de: _____ en _____

el "V CURSO DE CALIDAD, VI CURSO DE INVESTIGACIÓN, VIII CURSO NACIONAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA - COMUNITARIA, X CURSO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE", desarrollado los días 23, 24 y 25 de Noviembre del 2018 en la ciudad de Huancayo.

Huancayo, Noviembre del 2018

[Handwritten signature]
Dr. Williams Ronald Olivera Acuna
Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud



Mig. Renzo Amparo Valle Elecano
Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud

Resolución N° 541-CF-FCC-SS-UPLA-2018

Nº de Certificado: 485 - NH - 2018

Créditos: 05 - Horas: 120

Fecha: 23, 24 y 25 de Noviembre del 2018

Organizador: E.P. NUTRICIÓN HUMANA

Lugar: Huancayo

Comisión Organizadora

TEMARIO

- SOCIALIZACIÓN DEL PROCESO DE LICENCIAMIENTO.**
Mg. Enrique Vique Basciano
Departamento de la E.P. Nutrición Humana
- NUTRICIÓN EN GRANDES ALTURAS.**
MSc. Luis Miguel Bolognini Sneider
Docente de la UPCH
- POLÍTICAS NACIONALES PARA LA REDUCCIÓN DE LA ANIMIA EN
NIÑOS Y ADOLESCENTES DE TRES AÑOS EN EL MARCO DEL DESARROLLO
INFANTIL.**
Mg. José Negrón Juárez
Especialista en Nutrición Ministerio de Desarrollo e Inclusión social
- MEDIO DE COMUNICACIÓN Y NUTRICIÓN.**
Mg. José Negrón Juárez
Especialista en nutrición Ministerio de Desarrollo e Inclusión social
- UNIVERSIDAD, INVESTIGACIÓN FORMATIVA Y SOCIEDAD**
Dra. Mercedes Mejía Pardo
Docente Universidad de Cuenca de la Calidad - UCA
- INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN LA LABOR
PROFESIONAL DEL NUTRICIONISTA**
Lic. Ernesto Maldonado Davalos
Nutricionista World Food

- | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|--|---|--|
| MANEJO NUTRICIONAL DE FIBRAS SOLUBLES EN EL PACIENTE ONCOLÓGICO
Lic. Luz Gabriela Osorio Tapia
Nutricionista Borsani Internacional SAC | EVIDENCIA CIENTÍFICA CAMPAÑERINA EN LOS ALIMENTOS
Dra. Yvonne del Olmo
Garcera del Departamento de Nutrición Clínica SAC | NUTRICIÓN EN EL FUTURO
Dra. Ana María Flores Lora
Nutricionista del Complejo Científico Parque Especialista de Cardiopatología y Diabetes (Parque Especial) | SURTEO EN EL DEPORTE
Dra. Julia Flores Torres
Nutricionista del Comité Olímpico Nacional Española de Competencias y Deportes (Parque Borsani) | SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
Mg. Nayany Mayrany Meléndez
Gerente de Operaciones de la Empresa Consultora INOCUA FOOT Inpropietas S.A.C. | ESTRATEGIAS PARA DISMINUIR EL EFORTO EN LA ALIMENTACIÓN DE PACIENTES EN HEMODIALISIS
Mg. Yvonne Chiriquín-Chen
Coordinadora del Servicio de Nutrición del Centro Nacional de Salud Respiratoria SAC | BENEFICIOS DEL USO DE PROGRAMAS LÚTICOS EN PACIENTES
Lic. Luz Gabriela Osorio Tapia
Nutricionista Borsani Internacional S.A.C. | PLAN MULTISectorIAL DE LUCHA CONTRA LA ANEMIA
Dra. Elana Blumfeld, Jun. Manfredo
Directora de Evaluación de la Dirección General de Seguimiento y Evaluación
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) | LACTANCIA MATERNA EN LA UCCINCHAYAL
Lic. Ana Romero Osorio
Nutricionista Asistencial Hospital Nacional Edgardo Riquelme Martínez Martín ESSALUD | MANEJO NUTRICIONAL EN PREMATUROS
Lic. Ana Romero Osorio
Nutricionista Asistencial Hospital Nacional Edgardo Riquelme Martínez Martín ESSALUD |
|--|--|--|--|--|---|--|--|---|--|

- [illegible]





Ministerio
de Salud

HOSPITAL PAMPAS

CERTIFICADO

OTORGADO A: Miguel Yarupaíta Nuñez

Por su participación como: **PARTICIPANTE** en el "CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", realizado los días 28 y 29 de Setiembre del 2017, en el Hospital de Pampas, con una duración de 14 horas académicas.

(Valor 1.5 créditos)

Pampas, Setiembre del 2017

REGIONAL HUANCAYELIC
HOSPITAL DE PAMPAS TAYACAJA
C. José Máximo Pérez Camacho
CNP. 3044

Dr. M. Vasquez Salazar
RNE 7634
CNP. 3044

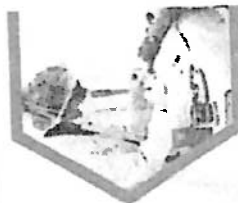
Dr. (C) Juan Pantoja
NUTRICIONISTA
CNP 3044

REC-17422011231
HOSPITAL PAMPAS



FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA

IX CURSO NACIONAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA - COMUNITARIA,
XI CURSO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE, VI CURSO DE CALIDAD Y
VII CURSO DE INVESTIGACIÓN.



Consejo Regional XI
Junín - Huancavelica

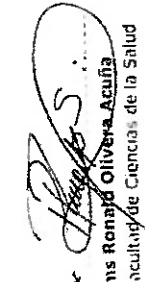
Certificado

Otorgado a: **Bach. Miguel Antonio Yarupaita Nuñez**

Por su participación en calidad de: **Asistente** en

el "IX CURSO NACIONAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA - COMUNITARIA, XI CURSO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
VI CURSO DE CALIDAD Y VII CURSO DE INVESTIGACIÓN", desarrollado los días 08, 09 y 10 de Noviembre
del 2019 en la ciudad de Huancayo.

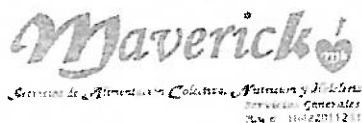
Huancayo, Noviembre del 2019


Dr. Williams Ronald Olvera Acuña
Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud




Mg. René Amparo Valle Eliscano
Directora de la Escuela Profesional
de Nutrición Humana


RUC 10422011281
PROPIETARIO



Expediente N°: 00031-MAYN

EL que suscribe, Gerente de la empresa Pool Maverick Ames Reyes - "MAVERICK", Servicios de Alimentación Colectiva y Nutrición, Hotelería, Servicios Generales deja,

CONSTANCIA

Que El señor, **MIGUEL ANTONIO YARUPAITA NUÑEZ** identificado con DNI **48037286**, ha laborado en nuestra empresa como **NUTRICIONISTA** en nuestra concesión: "Servicio de Alimentación y Nutrición para pacientes y personal de Guardia del Hospital II, ESSALUD - Red Asistencial Huancavelica; durante el periodo del 15 enero del 2021 al 28 de febrero del 2022.

Durante su permanencia, demostró puntualidad, responsabilidad, conocimiento, compromiso y dedicación, en la labor encomendada.

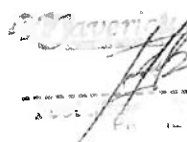
Se le expide la presente Constancia para fines que la interesada crea conveniente.

Huancavelica, 21 de diciembre del 2023.

Atentamente,

C.c Archivo


RUC 10422011201
Pool Maverick Ames Reyes
Gerente General


RUC 10422011201



CONSTANCIA DE TRABAJO

Hacemos constar por medio de la presente que la el Sr. **YARUPAITA NUÑEZ MIGUEL ANTONIO**, con DNI **48037286**, ha laborado en nuestra empresa como **NUTRICIONISTA**, en nuestras concesiones:

- Comedor Consorcio Ames Huancayo: del 01 de enero al 07 de julio del 2023.
- Comedor concesión UNCP filial Tarma turno vespertino: del 08 de Julio del 2023 al 31 de Enero del 2024.

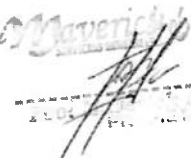
Demostrando puntualidad, responsabilidad, honestidad y dedicación en las labores que ejerció.

Se expide la presente solicitud del interesado, para fines que crea conveniente.

Huancayo, 08 de marzo del 2024

Corporación Ames S.A.
RUC 10407794747 - Sede Social: Huancayo, Cuzco

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

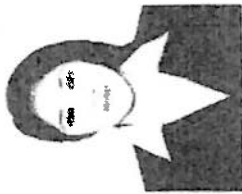

RUC 10425011331
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

Nº 534655



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

A NOMBRE DE LA NACIÓN



El Ministro de Educación

POR CUANTO:

Ha conferido el TÍTULO de

PROFESIONAL TECNICO EN

GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO

IANINA PERLA VILCAPOMA LLACZA

A Don(ña)

TITULADO (A) en EL INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO
"SAN PEDRO"

POR TANTO:

Se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal.

Dado en HUANCAYO a los DOS días del mes de OCTUBRE del 2015



DIRECCIÓN GENERAL
DE TÍTULOS Y DIPLOMAS



Affand
SECRETARIO

15/10/2015
15-10-2015
15-10-2015


FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA
V CURSO DE CALIDAD, VI CURSO DE INVESTIGACIÓN, VIII CURSO
NACIONAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA - COMUNITARIA Y
X CURSO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE



Certificado

Otorgado a: **Vilcapoma Blacza Janina Perla**

Asistente

en

Por su participación en calidad de:

el "V CURSO DE CALIDAD, VI CURSO DE INVESTIGACIÓN, VIII CURSO NACIONAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA - COMUNITARIA, X CURSO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE", desarrollado los días 23, 24 y 25 de Noviembre del 2018 en la ciudad de Huancayo.

Huancayo, Noviembre del 2018


Dr. Wilfridos Ravello Olivera Acuña
 Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud




Mg. Henci Amparo Valla Escobedo
 Directora de la Escuela Profesional
 de Nutrición Humana

SERVICIO DE NUTRICIÓN

EL QUE SUSCRIBE, JEFE DEL ÁREA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL
HOSPITAL II - ESSALUD - RED ASISTENCIAL HUANCVELICA, DEJA

CONSTANCIA

QUE EL (LA) SEÑOR (RA):

IANINA PERLA VILCAPOMA LLACZA

Ha participado en forma constante, en las capacitaciones continuas, desarrolladas en el
Servicio de Nutrición, durante los meses de marzo a diciembre, Habiéndose desarrollado los
siguientes temas:

SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

- ✓ Seguridad e higiene laboral general en el trabajo
- ✓ Seguridad en la cocina hospitalaria
- ✓ Seguridad e higiene en el reparto de hospitalaria

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA- BPM

- ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPMA).
- ✓ Buenas Prácticas de higiene (BPH y POES).
- ✓ Buenas Prácticas de almacenamiento (BPA).

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- ✓ Nutrición Clínica y comunitaria.
- ✓ Alimentación saludable en pacientes hospitalarias.
- ✓ Alimentación saludable en servicios colectivos
- ✓ Dosificación de dietas.

BPM- MANIPULADOR TENER EN CUENTA:

DOSIFICACIÓN DE DIETAS

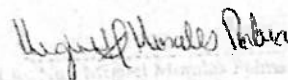
- ✓ Dosificación de dietas clínica y hospitalaria.
- ✓ Dosificación de dietas por grupo etario.

TOTAL HORAS DE CAPACITACION (150 HORAS)

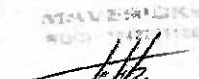
Se Exprime el siguiente documento para fines que estime conveniente el participante.

Huancavelica, diciembre del 2018.

Atentamente,



Jefe del Área de Nutrición
Hospital II-Essalud-Hvca
y Nutrición



Concesionario
del servicio de Alimentación





Expediente N°: 00031-IPVLL

EL que suscribe, Gerente de la empresa Pool Maverick Ames Reyes - "MAVERICK", Servicios de Alimentación Colectiva y Nutrición, Hotelaria, Servicios Generales deja,

CONSTANCIA

Que la señorita, Yanina Perla VILCAPOMA LLACZA, identificada con DNI N° 76128394, ha laborado en nuestra empresa como CHEFF / MAESTRO DE COCINA turno vespertino en nuestra concesión: **Servicio de Alimentación y Nutrición para pacientes y personal de Guardia del hospital II -Essalud Red Asistencial Huancavelica**. Desde el 04 de enero del 2021 hasta la actualidad.

Las labores que realiza son: elaborar el plan BPH y Supervisar In situ el desarrollo del servicio mencionado para la buena marcha del servicio mencionado en el campamento de deportistas de Junín.

Durante su permanencia, demostró puntualidad, responsabilidad, profesionalismo, conocimiento, compromiso y dedicación, en la labor encomendada.

Se le expide la presente Constancia para fines que el interesado crea conveniente.

Huancayo, 08 de enero del 2022.

Atentamente,

"MAVERICK" RUC 1042201233
Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

C.c.arc.

RUC 1042201233
Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

EL que suscribe, Gerente de la empresa Pool Maverick Ames Reyes - "MAVERICK",
Servicios de Alimentación Colectiva y Nutrición, Concesionario del Hospital II Essalud
Hvca,

CERTIFICA

Que la señorita, IANINA PERLA VILCAPOMA LLACZA , ha laborado en nuestra empresa
como COCINERA CHEF, desarrollando las actividades alimentarias, en la dependencia
laboral: SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION HOSPITAL ESSALUD HVCA
TURNO 1; desde el 01 de enero del 2018 hasta 31 de diciembre del 2018; acumulando
01 año en el trabajo encomendado.

Durante su permanencia, demostró puntualidad, responsabilidad, profesionalismo,
conocimiento, compromiso y dedicación, en la labor encomendada.

Se le expide el presente Certificado para fines que el interesado crea conveniente.

Huancavelica, 10 de enero del 2019.

Atentamente,

SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION
MAVERICK
POOL MAVERICK AMES REYES
RUC: 1042201120
GERENTE GENERAL

RUC 1042201120

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA -PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)
Presente.

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO/O/S /COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP	FECHA DE LA CONFORMIDAD DEL SER EL CASO	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1	Seguro Social de Salud- Red Asistencial Huancavelica	Servicio de alimentación y Nutrición para el hospital II de la Red Asistencial de Huancavelica por 12 meses.	-Cont. N° 04-OA-D-RHVCA-2021 -Constancia de prestación del servicio.	3/02/2021	26/01/2022	---	Soles	447,000.00	---	447,000.00
2	Seguro Social de Salud- Red Asistencial Huancavelica	Servicio de Alimentación y nutrición para pacientes del Hospital II de la Red Asistencial de Huancavelica	-Cont N° 05-OA-D-RAHVCA-2019 -Constancia de cumplimiento de la prestación	13/05/2019	29/07/2020	---	Soles	308,490.00	---	299,410.52
3	Instituto Peruano del Deporte- IPD - Programa Nacional de Maratonistas	Contratación de una Concesionaria de Alimentos para el Programa Nacional de Maratonistas región Junín	-Cont. N° 029-2016-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES -Contr. complementario N° 041-2017-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES -Cont. complementario N° 028-B-2017-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES -Constancia de cumplimiento de la prestación	2/11/2016	5/05/2018	---	Soles	323,025.00	---	452,332.50
TOTAL								1,078,515.00		1,198,743.02

Huancayo, 01 de mayo del 2024.

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

**ENTIDAD: SEGURO SOCIAL DE SALUD-
ESSALUD RED ASISTENCIAL HUANCVELICA**

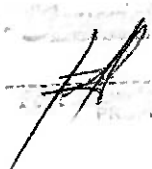
**Servicio de Alimentación y nutrición para el Hospital II de la Red
Asistencial Huancavelica por 12 meses.**

DOCUMENTOS:

- Contrato N° 04-OA-D-RAHVCA-2021
- Constancia de conformidad de cumplimiento de la prestación

MONTO EJECUTADO:

- **S/. 447,000.00**


A. C. [illegible]
PRESIDENTE



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia".

CONTRATO N° 01 -0A-D-RAHVCA-2021

CONCURSO PÚBLICO N° 1-2020-ESSALUD RAHVCA (2031P00011) para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAMELICA" POR 12 MESES.

Conste por el presente documento, de la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAMELICA" POR 12 MESES, que celebra de una parte el SEGURO SOCIAL DE SALUD ESSALUD, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131257750, con domicilio legal en la Av. Escalonada N° 145, representada por el Jefe de la Oficina de Administración Sr. EDGAR QUISPE HUAMAN, identificado con DNI N° 20069564, con poder inscrito en la partida N° 11008571 y Asiento N° A2421, de Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de Lima, y de otra parte AMES REYES POOL MAVERICK, con RUC N° 10422011281, con domicilio legal en el Jr. Daniel Hernández Nro. 248 Barrio Centro (A 1/2 Cdra. de Jr. Micaela Bastidas) Huancavelica - Huancavelica, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES.

Con fecha 15 de Enero del 2021 el Órgano de Contrataciones, adjudicó la buena pro del CONCURSO PÚBLICO N° 1-2020-ESSALUD RAHVCA (2031P00011) para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAMELICA" POR 12 MESES, a AMES REYES POOL MAVERICK, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAMELICA" POR 12 MESES.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 447,000.00 (Cuatrocientos Cuarenta y Siete mil con 00/100 Soles), 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 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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos parciales mensuales, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente conforme las bases y 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 diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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.

Essalud Huancavelica Deducirá el 10 % del Monto Mensual Facturado (Sin incluir IGV) por Gastos de Suministro de Energía Eléctrica, Agua, Uso y Depreciación de Maquinarias del Hospital II Huancavelica, el cual cubre los gastos de suministro eléctrico, vapor de agua caliente y depreciación de máquina, conforme al detalle contenida en el numeral 16 de los términos de referencia.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del presente contrato será por 12 meses calendario contados a partir de la suscripción del contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉPTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA, al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, por lo que debe consignarse lo siguiente:

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
"AMES REYES POOL MAVERICK"
RUC 10422011281
REPRESENTANTE LEGAL

4804 - 2020 - 52

RUC 10422011281

www.essalud.gob.pe

Av. Escalonada N° 145
Cercado - Huancavelica
Tel.: 067452770



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Sistema Social de Salud
EsSalud



EsSalud

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia".

De fiel cumplimiento del contrato: S/44,700 (Cuarenta y Cuatro mil Setecientos con 60/100 soles), a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: 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 el Área del Servicio de Nutrición.

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales, para la corrección pertinente. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. Sin perjuicio de poder resolverse el contrato según corresponda.

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, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de retraso.

CLÁUSULA DECIMA: 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 UNDÉCIMO: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no anula 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 01 Año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme al artículo 133 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Otras Penalidades:

- | | |
|----|--------------------------------------|
| 1. | Incumplimiento de 1 a 2 ítems: 1.5% |
| 2. | Incumplimiento de 3 a 5 ítems: 3% |
| 3. | Incumplimiento de 6 a 10 ítems: 6% |
| 4. | Incumplimiento de 11 a 16 ítems: 10% |

Las penalidades descritas en el presente cuadro deberán ser ejecutadas por la Unidad de Adquisiciones Ingeniería hospitalaria y Servicios para el respectivo descuento deducida de la liquidación final mensual.



SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
"MA VIESCA S.C."
RUC: 10422011201
TUDALAMERICK AMES REYES
REPRESENTANTE LEGAL

www.essalud.gob.pe

Av. Escalonada N° 145
Cercado - Huancavelica
Tel.: 067452770

RUC 10422011201

TUDALAMERICK AMES REYES
PROPIETARIO



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia".

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 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 TERCERA: 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 DÉCIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: 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 138.4 del reglamento; 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 138.4

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

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: 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 DÉCIMO SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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.

El arbitraje será institucional y resuelto por Arbitro Único, LA ENTIDAD propone las siguientes instituciones arbitrales: OSCE y Cámara de Comercio de Lima.

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 y 225 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.

En caso que el arbitraje sea iniciado por EL CONTRATISTA, la notificación de la solicitud de arbitraje será realizada a la Gerencia General de LA ENTIDAD, la misma que deberá presentarse en Trámite Documentario (ventanillas de la 1 al 4), sito en Jr. Domingo Cuello N° 120 - Jesús María - Lima, con copia a la Oficina Central de Asesoría Jurídica y al órgano con el cual se suscribió el



EL PROCESO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
"NUESTRO CICLO"
RUC: 201201281
DRA. DANIELA ANES REYES
REPRESENTANTE LEGAL



PERÚ
Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Sistema Nacional de Salud
EsSalud



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia".

contrato, conforme al procedimiento señalado en el artículo 228° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (Todos los procesos arbitrales se desarrollarán en la ciudad de Lima).

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 DÉCIMO OCTAVA: 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 DÉCIMO NOVENA: 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: AV. ESCALONADA N° 145 HUANCAMELICA

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: PASAJE JUAN 23 S/N DISTRITO DE ASCENSION, PROVINCIA Y REGION HUANCAMELICA.

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 Tríplicado en señal de conformidad en la ciudad de Huancavelica a los días tres días del mes de Febrero del 2021.



Edgar Cuspe Huamán
SERVIDOR PÚBLICO DE ADMINISTRACIÓN
HUANCAMELICA
EsSalud

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
"MAVERICK"
RUC: 10422011201

POOL MAVERICK AMES REYES
REPRESENTANTE LEGAL
"EL CONTRATISTA"

www.essalud.gob.pe

Av. Escalonada N° 145
Cercado - Huancavelica
Tel.: 067452770

POOL MAVERICK AMES REYES
PROPIETARIO
RUC: 10422011201

FORMATO N° 27
CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN:

1	DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	4
		Fecha de emisión del documento	26/01/2022

2	DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre o razón social	AMES REYES POOL MAVERICK	
		RUC	10422011281	
		EN CASO.EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:		
		Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	% de obligaciones

3	DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	04-OA-D-RAHVCA-ESSALUD-2021	
		Tipo y número del procedimiento de selección	CONCURSO PUBLICO N°1-2020-2031P00011	
		Objeto de la contratación	BIENES	
			SERVICIOS EN GENERAL	X
			CONSULTORIA EN GENERAL	
		Descripción del objeto del contrato	SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL HUANCAMELICA POR 12 MESES	
		Monto total ejecutado del contrato	447,000.00	
		Plazo contractual	365 DIAS	

4	DATOS DE LA ENTIDAD	Denominación de la Entidad	SEGURO SOCIAL DE SALUD ESSALUD- RED ASISTENCIAL HUANCAMELICA	
		RUC	20131257750	

5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN
	Por medio del presente documento, el Jefe de la oficina de Administración de la Red Asistencial de Huancavelica otorga la constancia de culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3.

6	APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI		Monto total de las penalidades aplicadas
		NO	X	

7	 
	NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE

RUC 10422011281
 FIRMATARIO
 FIRMATARIO

**ENTIDAD: SEGURO SOCIAL DE SALUD-
ESSALUD RED ASISTENCIAL HUANCVELICA**

**Servicio de Alimentación y nutrición para pacientes del Hospital II de la
Red Asistencial Huancavelica por 12 meses.**

DOCUMENTOS:

- Contrato N° 05-OA-D-RAHVCA-2019 (308,490.00)
- Constancia de cumplimiento de la prestación

MONTO EJECUTADO:

- **S/. 299,410.52**

 RUC 10422011231

Firma:  Propietario



PERU
Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

CONTRATO N° 5-OA-D-RAHVCA-2019

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 19-2018-ESSALUD RAHVCA-2 (1831A000192) para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES DEL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAMELICA" POR 12 MESES.

Conste por el presente documento, del Servicio de Alimentación y Nutrición para pacientes del Hospital II de la Red Asistencial Huancavelica 12 meses, que celebra de una parte la EL SEGURO SOCIAL DE SALUD EsSalud - Red Asistencial Huancavelica, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131257750, con domicilio legal en la Av. Escalonada N° 145 del distrito y provincia de Huancavelica, representada por el Jefe de la Oficina de Administración C.P.C. VICTOR VIDAL ZEA PALOMINO, identificado con DNI N° 28287563, con poder inscrito en la partida N° 11008571 y Asiento N° A02314, de Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de Lima, y de otra parte AMES REYES POOL MAVERICK, con RUC N° 10422011261, con domicilio legal en el Jr. Daniel Hernández Nro. 248 Barrio Centro (A 1/2 Cdra. de Jr. Micaela Bastidas) Huancavelica - Huancavelica - Huancavelica, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 22 de Abril del 2019, comité de selección, adjudicó la buena pro de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 19-2018-ESSALUD RAHVCA-2 (1831A000192) para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES DEL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAMELICA" por doce meses, a AMES REYES POOL MAVERICK, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES DEL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAMELICA" POR DOCE MESES.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 308,490.00 (Trescientos Ocho Mil Cuatrocientos Noventa con 00/100 Soles), 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 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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en PAGOS PERIÓDICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 149 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 diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor,

www.essalud.gob.pe

Av. Escalonada N° 145
Cercado - Huancavelica
Tel.: 067452770

RUC 10422011261

AMES REYES POOL MAVERICK



PERÚ
Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

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 149 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 365 días calendario, el mismo que se computa desde el día 16 de Mayo del año 2019 hasta el 15 de Mayo del año 2020.

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 mediante Carta Anex. N° 008-1-2019-PMAR/SACN, al amparo de lo dispuesto en el artículo 126 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado modificado mediante el Decreto Supremo N° 056-2017-EF, solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, deba consignarse lo siguiente.

De fiel cumplimiento del contrato: S/ 30,849.00 (Treinta Mil Ochocientos Cuarenta y Nueve con 00/100 Soles) a través de la RETENCIÓN QUE DEBERA efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el artículo 131 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 143 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el Área Usaria.

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, 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, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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

www.essalud.gob.pe

Av. Escalonada N° 145
Cercado - Huancavelica
Tel.: 067452770

Maverick's RUC 10422011281

PROPIETARIO



PERU
Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo



EsSalud

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

Estado y 146 de su Reglamento.

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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:

$$\text{Penalidad Daria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 133 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Otras Penalidades se encuentran establecidas en el Capítulo III Términos de Referencia y requerimientos técnicos mínimos, numeral 3.9.4.1 penalidades- penalidades específicas: los mismos deberán ser tomadas en cuenta durante la ejecución del presente contrato para la aplicación de las penalidades que correspondan.

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 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 DÉCIMO TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal d) del inciso 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 135 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 136 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

www.esalud.gob.pe

Av. Escalonada N° 145
Cercado - Huancavelica
Tel.: 067-452770

000-10402011201



PERU Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo



EsSalud

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

estas correspondan.

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

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: 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 248-A, 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 248-A.

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

CLÁUSULA DÉCIMO SÉXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Solo 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 DÉCIMO SEPTIMO: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 los artículos 122, 137, 140, 143, 146, 147 y 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado o, en su defecto, en el inciso 45.2 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

El arbitraje será institucional y resuelto Arbitro Único. LA ENTIDAD propone las siguientes instituciones arbitrales: OSCE y Cámara de Comercio de Lima

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 183 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.

En caso que el arbitraje sea iniciado por EL CONTRATISTA, la notificación de la solicitud de arbitraje será realizada a la Gerencia General de LA ENTIDAD, la misma que deberá presentarse en Trámite Documentario (ventanillas de la 1 al 4), sito en Jr. Domingo Cueto N° 120 - Jesús María - Lima, con copia a la Oficina Central de Asesoría Jurídica y al órgano con el cual se suscribió el contrato, conforme al procedimiento señalado en el artículo 186° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (Todos los procesos arbitrales se desarrollarán en la ciudad de Lima).

www.esalud.gob.pe

Av. Escalonada N° 145
Cercado - Huancavelica
Tel.: 067452770

RUC 10422011201

[Firma]
PROPIETARIO



PERU
Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo



EsSalud

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el inciso 45.8 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVO: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMO NOVENO: 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: AV. ESCALONADA N° 145 HUANCAMELICA

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: PASAJE JUAN 23 S/N DISTRITO DE ASCENCION, PROVINCIA Y REGION HUANCAMELICA.



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 Triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Huancavelica a los 13 días del mes de Mayo del año 2019.

ENTIDAD
D. VICTOR VIDAL ZEA PROLINO
EJE EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
REC. ASISTENCIAL HUANCAMELICA
EsSalud

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NUTRICIÓN Y HOTELERÍA
HUANCAMELICA
Pool M. Amos Reyes
PROPIETARIO
CONTRATISTA

www.essalud.gob.pe

Av. Escalonada N° 145
Cercado - Huancavelica
Tel.: 057452770

10422011201
EsSalud

FORMATO N° 27			
CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN: BIENES, SERVICIOS EN GENERAL Y CONSULTORÍA EN GENERAL			
1 DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	01-OA-D-RAHVCA-ESSALUD-2020	
	Fecha de emisión del documento	29.07.2020	
2 DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre o razón social	AMES REYES POOL MAVERICK	
	RUC	10422011281	
	EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:		
	Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	% de obligaciones
	-	-	-
3 DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	CONTRATO N° 05-OA-D-RAHVCA-2019	
	Tipo y número del procedimiento de selección	ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 19.2018-ESSALUD RAHVCA-2 (1831A000192)	
	Objeto de la contratación	BIENES	
		SERVICIOS EN GENERAL	X
		CONSULTORIA EN GENERAL	
	Descripción del objeto del contrato	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES DEL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCVELICA" POR 12 MESES	
	Monto total ejecutado del contrato	S/. 299,410.52	
Pazo contractual	365 días calendario, computados desde el 16 de Mayo del año 2019 hasta el 15 de Mayo del año 2020		
4 DATOS DE LA ENTIDAD	Denominación de la Entidad	SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD	
	RUC	20131257750	
5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN Por medio del presente documento, la Oficina de Administración otorga la constancia de culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3.		
6 APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI		Monto total de las penalidades aplicadas
	NO	X	
7	  EDGAR GUISPE HUAMAN OFICINA DE ADMINISTRACIÓN RED ASISTENCIAL HUANCVELICA EsSalud		
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE			


 RUC 10422011281
 Edgardo Reyes
 PROPIETARIO

**ENTIDAD: PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS –
INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE**

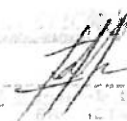
**Servicio de Concesionaria para la preparación de Alimentos para el Programa
Nacional de Maratonistas para las regiones de Junín y Puno - Ítem 02-Junín**

DOCUMENTOS:

- Contrato primigenio N° 029-2016-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES
- Contrato complementario N° 041-2017-SER-LIMA- POOL MAVERICK AMES REYES
- complementario N°028-B-2017-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES
- Constancia de cumplimiento de la prestación.
- Términos de referencia.

MONTO EJECUTADO:

- **S/. 452,332.50**

 RUC 10422011281
Maverick Ames Reyes
Gerente General

522
41

CONTRATO N° 037-2016-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2016-IPD/UL

CONTRATACIÓN DE UNA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGION JUNIN

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE UNA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGION JUNIN**, que celebra de una parte el **INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE** en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20135897044, con domicilio legal en Calle Madre de Dios S/N, Tercera Cuadra (Tribuna Sur – Estadio Nacional), Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima, representada por el Jefe de la Oficina General de Administración el Sr. Iván Pereyra Villanueva identificado con DNI N° 09670567 y de otra parte el Sr. **POOL MAVERICK AMES REYES** con RUC N° 10422011281, con domicilio legal para efectos del presente contrato en Jr. Daniel Hernandez N° 248, Distrito de Huancavelica, Provincia y Departamento de Huancavelica, a quién en adelante se les denominará **EL CONTRATISTA**; de acuerdo a las cláusulas siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 14 de octubre del 2016, el Comité de Selección adjudicó la Buena Pro de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2016-IPD/UL para la **CONTRATACIÓN DE UNA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGION JUNIN**, que celebra de una parte el **INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE**, y el Sr. **POOL MAVERICK AMES REYES**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE UNA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGION JUNIN**, conforme a los términos de referencia.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 323,025.00 (Trescientos veintitrés mil veinticinco con 00/100 soles) incluye IGV.

Este monto comprende el costo del servicio, todo los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme 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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 149° 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 diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad del servicio, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello:

Los pagos se realizarán mediante abono en código de cuenta interbancario (CCI) N° 00942320770785648953 en el Banco de SCOTIABANK.

Para proceder al pago correspondiente, deberá contar con la conformidad emitida por el Programa Nacional de Maratonistas de la Región Junín, previa presentación del comprobante de pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
"MAVERICK"

POOL MAVERICK AMES REYES
Jefe de la Oficina General de Administración
RUC 10422011281





PERÚ

Ministerio
de EducaciónInstituto Peruano
del Deporte

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 149° de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días calendario, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

No se contabilizará para la ejecución contractual los días del 23 de diciembre del 2016 al 03 de enero del 2017, ya que es un periodo de vacaciones de los atletas.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SEPTIMA: GARANTIAS

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 por el monto de S/ 32,302.50 (Treinta y dos mil trescientos dos con 50/100 soles), a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTIAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD está facultada para ejecutar las garantías cuando EL CONTRATISTA no cumpliera con renovarlas, conforme a lo dispuesto por el artículo 131 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 143° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el Programa Nacional de Maratonistas de la Región Junín.

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días calendario, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, 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, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 146° de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año.

SERVICIOS DE ALIMENTOS Y NUTRICION

"INIAVERIC"

Ponf. Maderick Amex Reyes

RUC: 10422011261



PROPIETARIO

REPÚBLICA DEL PERÚ



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del monto del ítem que debió ejecutarse, en concordancia con el artículo 133° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

$F = 0.25$ para plazos mayores a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que éstos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato por incumplimiento.

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, el Código Civil y demás normas aplicables, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 32°, inciso c), y 36° de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 135° de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 136° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a alguna 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 DÉCIMO QUINTA: 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 DÉCIMO SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 los artículos 122°, 137°, 140°, 143°, 146°, 147° y 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado o, en su defecto, en el inciso 45.2 del artículo

SERVICIOS DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN
"NIAVERICK"

Dr. Erick Amos Reyes
RUC 10422011281



RUC 10422011281
Dr. Erick Amos Reyes
RUC 10422011281



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

45° de la Ley de Contrataciones del Estado.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá someter a conciliación la referida controversia, sin perjuicio de recurrir al arbitraje en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas, según lo señalado en el artículo 183° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Laudo arbitral emitido es definitivo e inapelable, tiene el valor de cosa juzgada y se ejecuta como una sentencia.

CLÁUSULA DÉCIMO SÉTIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA NOTIFICACIÓN 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: Calle Madre de Dios S/N, Tercera Cuadra (Tribuna Sur – Estadio Nacional), Provincia y Departamento de Lima.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jr. Daniel Hernandez N° 248, Distrito de Huancavelica, Provincia y Departamento de Huancavelica

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 cuadruplicado en señal de conformidad en la Ciudad de Lima a los dos (02) días del mes de noviembre del 2016.



IVAN VILLANUEVA
POR LA ENTIDAD

SERVICIOS DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN
"NUTRITION"

Paul Mayrueck Ames Reyes
GERENTE GENERAL
R.U.C. 10422011281
"EL CONTRATISTA"





PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

"SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGIÓN JUNÍN"

Conste por el presente documento, la contratación del "SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGIÓN JUNÍN", que celebran de una parte, el INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE - IPD, con RUC N° 20135897044, con domicilio legal en Calle Madre de Dios N° 463 (Tribuna Sur - Estadio Nacional), Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima, representado por su Jefe de la Oficina General de Administración, señor JULIO ANTONIO CAYCHO LAVADO, identificado con DNI N° 09677657, designado con Resolución de Presidencia N° 219-2017-IPD/P de fecha 01 de setiembre de 2017, y con facultades contenidas en el numeral e) del artículo 2° de la Resolución de Presidencia N° 03-2016-IPD/P de fecha 08 de enero de 2016, en adelante LA ENTIDAD; y de otra parte, el Sr. POOL MAVERICK AMES REYES, con RUC N° 10422011281, con domicilio legal en Jr. Daniel Hernández N° 248, distrito de Huancavelica, provincia y departamento de Huancavelica, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación del "SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGIÓN JUNÍN", conforme a los requerimientos del área usuaria mediante Requerimiento N° 5714-SISA-UL de fecha 10 de noviembre de 2017.

CLÁUSULA SEGUNDA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 32,400.00 (Treinta y Dos Mil Cuatrocientos con 00/100 Soles), 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 la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA TERCERA: DEL PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO PARCIALES, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de Cuarenta (40) días calendario o hasta agotar el monto contratado, contabilizados a partir del día 12 de noviembre de 2017.

CLÁUSULA QUINTA: PROHIBICIÓN DE SUBCONTRATACIÓN DEL SERVICIO

Se encuentra prohibida la subcontratación del "SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGIÓN JUNÍN".

POOL MAVERICK AMES REYES
PROPIETARIO
RUC 10422011281



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

CLÁUSULA SEXTA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad del servicio será emitida por el Programa Nacional de Maratonista de la Región Junín, previa revisión de la documentación solicitada, incluyendo las firmas de cada deportista y el informe respectivo del Coordinador Nacional del PNM.

CLÁUSULA SEPTIMA: 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 OCTAVA: 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 el numeral 40.2 del artículo 40º de la Ley de Contrataciones del Estado y el artículo 146º de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMO: 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 248-A 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 248-A del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar



MAVERICK
MAVERICK ANCO REYES
PROPIETARIO

RUC 10422011201
PONT MAVERICK ANCO REYES
PROPIETARIO



PERÚ

Ministerio
de EducaciónInstituto Peruano
del Deporte

medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA: 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 DÉCIMO SEGUNDA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

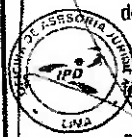
Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: Calle Madre de Dios N° 463 (Tribuna Sur – Estadio Nacional), Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jr. Daniel Hernández N° 248, distrito de Huancavelica, provincia y departamento de Huancavelica.

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 triplicado en señal de conformidad en la Ciudad de Lima a los diez (10) días del mes de noviembre de 2017.



LA ENTIDAD
JULIO CARRASCO
Jefe de la Oficina General de Administración
INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN NUTRICIONAL
MANAGER
MAURICIO AMES
DIRECTOR GENERAL

"EL CONTRATISTA"

MAURICIO AMES REYES
PROPIETARIO

CONTRATO N° 041-2017-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES



PERÚ

Ministerio
de EducaciónInstituto Peruano
del Deporte**CONTRATO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO N° 29-2016-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2016-IPD/UL****"CONTRATACIÓN DE UNA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGIÓN JUNÍN"**

Conste por el presente documento, para la "CONTRATACIÓN DE UNA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGIÓN JUNÍN", que celebran de una parte, el INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE - IPD, con RUC N° 20135897044, con domicilio legal en Calle Madre de Dios N° 463 (Tribuna Sur - Estadio Nacional), Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima, representado por su Jefe de la Oficina General de Administración, señor JULIO ANTONIO CAYCHO LAVADO, identificado con DNI N° 09677657, designado con Resolución de Presidencia N° 219-2017-IPD/P de fecha 01 de setiembre de 2017, y con facultades contenidas en el numeral e) del artículo 2° de la Resolución de Presidencia N° 265-2017-IPD/P de fecha 08 de noviembre de 2017, en adelante LA ENTIDAD; y de otra parte, el Sr. POOL MAVERICK AMES REYES, con RUC N° 10422011281, con domicilio legal en el Jr. Daniel Hernández N° 248, distrito de Huancavelica, provincia y departamento de Huancavelica, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 14 de octubre de 2016, el Comité de Selección de LA ENTIDAD, a través del Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado - SEACE, adjudicó la Buena Pro de la Adjudicación Simplificada N° 037-2016-IPD/UL, para la "CONTRATACIÓN DE UNA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGIÓN JUNÍN", a EL CONTRATISTA, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

Con fecha 02 de noviembre de 2017, se suscribió el Contrato N° 29-2016-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES, con la empresa POOL MAVERICK AMES REYES, por el monto de S/ 323,025.00, con un plazo de ejecución de Trescientos Sesenta y Cinco días (365) días calendario, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la "CONTRATACIÓN DE UNA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGIÓN JUNÍN", conforme a los Términos de Referencia de las Bases Integradas de la Adjudicación Simplificada N° 037-2016-IPD/UL.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto de la contratación complementaria asciende a la suma de S/ 96,907.50 (Noventa y Seis Mil Novecientos Siete con 50/100 Soles), suma que equivale al 30% del monto del contrato original, de la Adjudicación Simplificada N° 037-2016-IPD/UL para la "CONTRATACIÓN DE UNA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS REGIÓN JUNÍN".

POOL MAVERICK AMES REYES
PROPIETARIO



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS MENSUALES, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 149º 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 diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 numeral 39.3 del artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el numeral 149.1 del artículo 149º 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 será de Noventa (90) días calendarios, contabilizados a partir del día 03 de enero de 2018, debido que es un periodo vacacional.

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 SÉPTIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 143 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el Programa Nacional de Maratonistas de la Región Junín.

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, 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, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

CLÁUSULA OCTAVA: 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

Paul Zaverick Ames Reyes
PROPIETARIO



PERÚ

Ministerio
de EducaciónInstituto Peruano
del Deporte

incumplimiento.

CLÁUSULA NOVENA: 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 146 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 1 año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA: 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:

$$\text{Penalidad Daria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde

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

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 133 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 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 DÉCIMO PRIMERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal d) del inciso 32.3 del



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 135 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 136 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA: 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 DÉCIMO TERCERA: 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 248-A, 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 248-A.

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

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Solo 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 DÉCIMO QUINTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 los artículos 122, 137, 140, 143, 146, 147 y 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado o, en su defecto, en el inciso 45.2 del artículo 45 de la Ley de



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

Contrataciones del Estado.

El arbitraje será institucional y resuelto por tribunal arbitral conformado por tres (03) árbitros del Centro de Arbitraje de Análisis y Resolución de Conflictos de la Universidad Católica del Perú.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 183 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 inciso 45.8 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: 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 DÉCIMO SEPTIMA: 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:

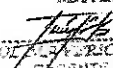
DOMICILIO DE LA ENTIDAD: Calle Madre de Dios N° 463 – Tribuna Sur – Estadio Nacional, distrito, provincia y departamento de Lima.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jr. Daniel Hernández N° 248, distrito de Huancavelica, provincia y departamento de Huancavelica.

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 triplicado en señal de conformidad en la Ciudad de Lima a los veintinueve (29) días del mes de diciembre de 2017.


JULIO CAYCHO LAVADO
Jefe de la Oficina General de Administración
INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE

MAVERICK

MAVERICK AMES REYES
GERENTE GENERAL

"EL CONTRATISTA"



Programa Nacional de Maratonistas

"Año del diálogo y la Reconciliación Nacional."

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD DE CUMPLIMIENTO
Y CULMINACIÓN DE SERVICIO

La Coordinación del Programa Nacional de Maratonistas deja expresa

Constancia

Que la empresa: **POOL MAVERICK AMES REYES** - "MAVERICK" Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición y Hotelería, con Ruc N°: 10422011281, ha proporcionado el Servicio: de una concesionaria de Alimentos para el Programa Nacional de Maratonistas Región Junín, (Servicio de alimentación, consistentes en raciones de pre desayunos, desayunos, almuerzos y cenas) la misma que ha cumplido con la prestación del servicio, sin haber incurrido en penalidades, conforme al contrato primigenio, adenda y contrato complementario suscritos derivados del proceso A.S N° 037-2016-IPD/UL, que a continuación se detalla:

Contrato Primigenio

- N° Contrato: 029-2016-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES
- Monto Total Contratado: S/. 323,025.00 Soles.
- Periodo de ejecución: del 14 /11/2016 al 11/11/2017.

Contrato complementario n° 1 al contrato Primigenio n° 029-2016

- N° Contrato: 028-B-2017-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES
- Monto Total Contratado: S/. 32,400.00 Soles.
- Periodo de ejecución: del 12/11/2017 al 03/01/2018.

Contrato complementario n° 2 al contrato Primigenio n° 029-2016

- N° Contrato: 041-2017-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES
- Monto Total Contratado: S/. 96,907.50 Soles.
- Periodo de ejecución: del 03/01/2018 al 20/04/2018.

Haciendo un total de S/. 452,332.50 Soles.

Se expide el presente documento a solicitud del proveedor, para los fines que crea conveniente.

Huancayo, 05 de Mayo del 2018.

Atentamente;


Constantino León López
COORDINADOR DEL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS
IPD
Constantino León López
COORDINADOR


Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

DOCUMENTACIÓN
DE PRESENTACIÓN
FACULTATIVA

Davenick SERVICIO GARDIA
Leff
Pool Master Ames Rege:
PROPIETARIO

ANEXO N° 16

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

Señores

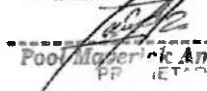
COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de AMES REYES Pool Maverick, postor y/o Representante Legal de POOL MAVERICK AMES REYES; (Nombre Comercial: *"Maverick"* -Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición, Hotelería -Servicios Generales-, (Nombre comercial: "Cooperación Ames A&M - Tipo de empresa: persona natural), solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mis representadas cuenta con la condición de micro y pequeña empresa. (ver acreditación del Remype)

Huancayo, 01 de mayo del 2024.


RUC 10422011281

Pool Maverick Ames Reyes
PP REPRESENTANTE LEGAL

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

Para asignar la bonificación, el 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/>.



REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE ACREDITACIÓN

RUC N° : 10422011281

RAZÓN SOCIAL : AMES REYES POOL MAVERICK

Actividad Económica : RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS.

CIU : 55205

Domicilio : JIRON DANIEL HERNANDEZ NRO. 248 - BARRIO CENTRO

Distrito : HUANCÁVELICA

Provincia : HUANCÁVELICA

Departamento : HUANCÁVELICA

Gerente General : ---

Representante Legal : POOL MAVERICK AMES REYES

Queda acreditada como: MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción REMYPE : 0000816838-2012

Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE : 06/01/2012

Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual del REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se encuentra sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso de comprobar fraude o falsedad en la declaración presentada por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta se adecua a los supuestos delitos contra la fe pública del Código Penal, este será comunicado al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente, de conformidad con Art. 32° de la Ley N° 27444.

La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para la inscripción en el REMYPE, a efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.

Fecha de Expedición : 12/01/2012

Código N° 106897

Impreso el 02/01/13 a las 00:52:19

www.mimra.gob.pe

Av. Salaverry N° 505
Jesús María
T. (011) 635-6000

Maverick
SERVICIOS GENERALES

RUC 10422011281

Pool Maverick Ames Reyes

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de **AMES REYES POOL MAVERCK** (Nombre comercial: *"Maverick"* - *Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición, Hotelería - Servicios Generales*, - Tipo de empresa: persona natural), solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en el proceso actual, ítem único, para brindar **SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, debido a que mi domicilio es provincia colindante de las sedes de la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA**, donde se ejecutará el servicio mencionado. (la que podrá pertenecer o no al mismo departamento o región, según disposición de la ley de contrataciones del estado y reglamento vigente).

Huancayo, 01 de mayo del 2024.


Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

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

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

Presente. -

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

CONCEPTO				PRECIO TOTAL
Contratación DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024 X 120 DÍAS HÁBILES DE ATENCIÓN				1,100,640.00
Raciones	Cantidad total	precio unitario	sub total	
Desayunos	52,800	9.00	475,200.00	
Almuerzos	52,800	10.50	554,400.00	
Cenas	9,600	7.40	71,040.00	
TOTAL RACIONES		115,200	1,100,640.00	
precio racion D+A+C		26.90		
TOTAL				1,100,640.00

El precio de la oferta es en **SOLES**; incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal⁴, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

Huancayo, 01 de mayo del 2024.

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

Importante

- 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]".

⁴ Ley del Impuesto General a las Ventas. Artículo 11.- Servicios exonerados del IGV. 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]".



CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS
ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL
MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA
SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE
2024

COORPORACIÓN AMES A&M

Francisco Ronald Ames Reyes

MAYO DEL 2024.

Corporación Ames A&M
RUC 10407794744 Servicio Comedores Colectivos

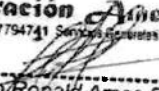
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

INDICE GENERAL

DOCUMENTACIÓN	PÁG.
DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA	
DOCUMENTOS PARA LA ADMISIÓN DE LA OFERTA	
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	4
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta. <i>En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda. En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.</i>	5
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	6
d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	7
Declaración jurada de contar con el equipamiento gastronómico detallado en el cuadro N° 10 de los Términos De Referencia, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado o estado intermedio.	155 Aplica
e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	8
f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, 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)	80 Aplica
g) El precio de la oferta en soles. (Anexo N° 6) en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios, esquema mixto de suma alzada y precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda. En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.	9
DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Calificación" que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases)	
B.- CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL	
a) NUTRICIONISTA (profesional en nutrición y/o nutrición humana y/o nutrición dietética o ingeniería de industrias alimentarias del personal clave requerido como NUTRICIONISTA) • Copia de Título profesional. • Copia de la colegiatura • CAPACITACIÓN - Copia de certificados Mínimo [30] horas lectivas, en [ALIMENTACIÓN SALUDABLE] • EXPERIENCIA - Copia de constancias o certificados de trabajo o contratos de dos [02] años de experiencia mínima como especialista y/o director y/o jefe y/o responsable de nutrición en alimentación colectiva o masiva en instituciones públicas o privadas (servicio de alimentación en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares o la combinación de estas), del personal requerido como [nutricionista]	14-21
b) JEFE DE COCINA (Técnico y/o bachiller y/o titulado en gastronomía y/o chef profesional del personal clave requerido como jefe de cocina). • Copia de Título profesional. Universitario o técnico • CAPACITACIÓN - Copia de certificados o constancias que acrediten Mínimo [20] horas lectivas, en [BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)] • EXPERIENCIA - Copias de certificados, constancias, contratos con dos [02] años de experiencia mínima como maestro de cocina y/o chef y/o gastrónomo desempeñándose en preparación de alimentos en [instituciones públicas o privadas (servicio de alimentación en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares o la combinación de estas), del personal clave requerido como [jefe de cocina].	22-27
C.- EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD - Experiencia del Postor en la Especialidad. (Anexo N° 8). - Copias de contratos y su conformidad u otros que acreditan un monto facturado acumulado equivalente a 3/ 1.000.000.00 [UN MILLON CON 00/100 SOLES], por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran servicios similares a los siguientes SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O ATENCIÓN DE COMEDORES EN EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, O LA COMBINACIÓN DE ELLO)	28-29 30-31
DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA	
D. FACTORES DE EVALUACIÓN ➤ PRECIO (Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6), según corresponda. ➤ Solicitud del 5% de bonificación por ser micro y pequeña empresa (anexo 11) ➤ Acreditación de Remyte y consulta del registro nacional de la micro y pequeña empresa. ➤ Bonificación por prestar servicio fuera de Lima y Callao.	9 33 34 35

1 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 fehaciente, 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, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.
En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Corporación Ames A.S.
RUC 10407794741 - Servicio al Cliente Colectivo

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA – PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCISA-1)

Presente. -

El que se suscribe, Francisco Ronald Ames Reyes, postor y/o Representante Legal de **AMES REYES FRANCISCO RONALD** (Nombre comercial: "Cooperación Ames A&M - Tipo de empresa: persona natural), identificado con DNI N° **40779474**, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social:	Ames Reyes Francisco Ronald			
Domicilio Legal:	Of. Sierr: Av. Progreso N° 748 –El Tambo Huancayo-Junín Of. Selv: Jr. Manantial E13-Pichanaki-Chanchamayo-Junín			
RUC:	10407794741	Teléfono(s):	920404042	
MYPE ²	Registro No 0001545122-2018	<u>Sí</u>	X	No
Correo electrónico:	Superonald1@hotmail.com			
Autorización de notificación por correo electrónico:				
Correo electrónico del consorcio:	superonald1@hotmail.com			

Sí autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios³

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

Pichanaki, 02 de mayo del 2024.

Corporación Ames A&M
RUC 10407794741 - Persona Natural

Firma de Francisco Ronald Ames Reyes
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.

² 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.
³ Consume en el caso de contratación por relación de dependencia, cuando el valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

5

[illegible]

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA -PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCISA-1)

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de **AMES REYES FRANCISCO RONALD**
(Nombre comercial: "Corporación Ames A&M" - Tipo de empresa: persona natural), 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 del TUO 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.

Pichanaki, 02 de mayo del 2024.

Corporación Ames A&M
RUC 104077947-1 Persona Natural

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece los **SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, 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.

Pichanaki, 02 de mayo del 2024.

Corporación Ames A&M
RUC 10407794741, Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJA -PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJA-1)

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia; me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de: **DOSCIENTOS CATORCE (214) DÍAS CALENDARIO, con una atención efectiva de CIENTO VEINTE (120) DÍAS HÁBILES** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El plazo de prestación del servicio, es de acuerdo al siguiente detalle:

CUADRO DE PROGRAMACIÓN DEL NÚMERO DE DÍAS PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNISCJA	
MES	TOTAL DE DIAS EFECTIVOS (HABILES)
JUNIO	19
JULIO	21
SEPTIEMBRE	21
OCTUBRE	22
NOVIEMBRE	20
DICIEMBRE	17
TOTAL DIAS	120 J

Pichanaki, 02 de mayo del 2024.

Corporación **Ames** A.S.
RUC 18487794761 - Servicio de Alimentación Colectiva

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

PRECIO DE LA OFERTA

CONCURSO PÚBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

CONCEPTO				PRECIO TOTAL
Contratación DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024 X 120 DÍAS HÁBILES DE ATENCIÓN				1,073,760.00
Descripción de raciones	Cantidad total	precio unitario	sub total	
Desayunos	52,800	8.90	469,920.00	
Almuerzos	52,800	10.00	528,000.00	
Cenas	9,600	7.90	75,840.00	
	115,200	26.80		
TOTAL				1,073,760.00

Pichanaki, 02 de mayo del 2024.

Corporación Aines A&A
RUC 10407794741 - Servicios Seguros Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

importante

- 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]".

² Los gastos del empadronamiento son los siguientes: Apéndice B. - Servicios estadísticos del INE. Material (X) La empresa no posee a día...

DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.- CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

- c) **NUTRICIONISTA** (PROFESIONAL en NUTRICIÓN Y/O NUTRICIÓN HUMANA Y/O NUTRICIÓN DIETÉTICA O INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS del personal clave requerido como NUTRICIONISTA)
- *Copia de Título profesional.*
 - *Copia de la colegiatura*
 - **CAPACITACIÓN**
 - Copia de certificados Mínimo [30] horas lectivas, en [ALIMENTACIÓN SALUDABLE]
 - **EXPERIENCIA**
 - Copia de constancias o certificados de trabajo o contratos de dos [02] años de experiencia mínima como especialista y/o director y/o jefe y/o responsable de nutrición en alimentación colectiva o masiva en instituciones públicas o privadas (servicio de alimentación en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares o la combinación de estas), del personal clave requerido como [nutricionista]
- d) **JEFE DE COCINA** (TECNICO Y/O BACHILLER Y/O TITULADO en GASTRONOMÍA Y/O CHEF PROFESIONAL del personal clave requerido como JEFE DE COCINA).
- *Copia de Título profesional. Universitario o técnico.*
 - **CAPACITACIÓN**
 - Copia de certificados o constancias que acrediten Mínimo [20] horas lectivas, en [BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS]
 - **EXPERIENCIA**
 - Copias de certificados, constancias, contratos con dos [02] años de experiencia mínima como maestro de cocina y/o chef y/o gastrónomo desempeñándose en preparación de alimentos en [instituciones públicas o privadas (servicio de alimentación en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares o la combinación de estas), del personal clave requerido como [jefe de cocina].

C.- EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

- Experiencia del Postor en la Especialidad. (Anexo N° 8).
- Copias de contratos y su conformidad u otros que acreditan un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,000.000.00 [UN MILLON CON 00/100 SOLES], por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran servicios similares a los siguientes [SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O ATENCIÓN DE COMEDORES EN EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, O LA COMBINACIÓN

Corporación Ames P.S.M.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



Corporación Ames A&I
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

[Firma]
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



República del Perú

Al nombre de la Nación

El Rector de la Universidad Nacional "Federico Villarreal"

Por cuanto: El Consejo de Facultad de Medicina "Hipólito Bolognesi"...

... con fecha 28 de Agosto del 2008... ha aprobado

el otorgamiento del

Título de Licenciada en Nutrición



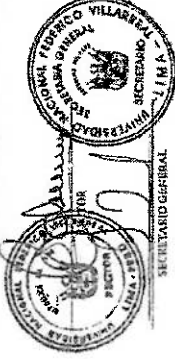
A **Leydi Zarita Polomino Ludeña**

H. el Consejo Universitario con fecha 26 de Setiembre del 2008

le ha conferido el **Título** *correspondiente.*

Por tanto: lo expido el presente Diploma para que se le reconozca como tal.

Hecho en la ciudad de Lima, a los 26 días del mes de Setiembre del 2008...



SECRETARIO GENERAL



SECRETARIO



SECRETARIO

Registado a E/ta 07 del L/ta 35 RESOLUCION COM.F.N. 62667



Libro 4 Folio 108 Línea 5

CONSEJO DE
NUTRICIONISTAS
DEL PERU

DIPLOMA DE COLEGIATURA

El Consejo Nacional del Colegio de Nutricionistas del Perú, a través del Consejo Regional IV

LIMA otorga el Diploma de Colegiado a:

LEYDI SARITA PALOMINO LUDENA

Corresponde el N° 3725 de inscripción del Registro Nacional de Colegiados.

Lima, 3 de Noviembre de 2008


PRESIDENTE CONSEJO NACIONAL


TITULAR


SECRETARÍA GENERAL C.R.


SECRETARÍA GENERAL C.N.

Corporación Andes A&M
RUC 10407794741 - Servicios Generales Celulares

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

IV CURSO DE CALIDAD
V CURSO DE INVESTIGACIÓN
VII CURSO NACIONAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA Y COMUNITARIA
IX CURSO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE



UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA



Certificado

Otorgado a: Lic. Vil. Leydi Santa Salameña Cudeña

Por su participación en calidad de: Asistente en
el "IV CURSO DE CALIDAD, V CURSO DE INVESTIGACIÓN, VII CURSO NACIONAL DE
NUTRICIÓN CLÍNICA - COMUNITARIA, IX CURSO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE",
desarrollado los días 10, 11 y 12 de Noviembre del 2017.



[Signature]
Williams Ronald Olivera Acuña
Decano de la Facultad de Ciencias
de la Salud

Huancayo, Noviembre del 2017



[Signature]
Rene de Amparo Valle Eleascano
Instituto Registral de la Escuela Profesional de
Nutrición Humana

Resolución N° 0286-CF FCC SS-UPLA/2017

N° de Certificado: 156 **NH-2017**

Credito: Homos 120

Fecha: 10, 11 y 12 de Noviembre del 2017

Organizador: E P NUTRICIÓN HUMANA

Lugar: Hornos

Comite Organizador

TEMARIO

- 1. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
- 2. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
- 3. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
- 4. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
- 5. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
- 6. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
- 7. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
- 8. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
- 9. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
- 10. **LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN HUMANA**
 a. Definición de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 b. Objetivos de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 c. Metodología de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana
 d. Resultados de la actividad de investigación en el ámbito de la nutrición humana

RIORO NEGRO DE SALUD RIO NEGRO
PUERTO DE UNIÓN CUVIRIARI



CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

OTORGADO A: LEIDI SARITA PALOMINO LUDENA

Por su participación en el Curso-Taller "ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, BPM, BPH, BPAL, SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL Y ALIMENTARIA", en calidad de ASISTENTE, organizado por micro red de salud Rio Negro- Puesto de salud Unión Cuviriari, modalidad plataforma Virtual y presencial, desarrollado los meses de setiembre, octubre y noviembre del 2021, con una duración de 100 horas académicas.

Rio Negro, 29 de diciembre del 2021.

Juan Carlos Talpe Quispe
CNP: 8003

Mag. Juan Carlos Talpe Quispe.
Jefe del Puesto de Salud
DNI 42496104

Miguel Yarupeña Nuñez
LIC. NUTRICIONISTA
CNP: 8003

Nutricionista Ponente
inv.

Bachilleying Industrial
inv.

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (20 horas)

- Lic. alimentación
- Características
- Clasificación
- La buena alimentación
- La buena nutrición
- Nutrición de enfermos y comunitaria

BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (20 horas)

- BPM y BPH (Buenas prácticas de higiene y almacenamiento)
- BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- BPM (Buenas prácticas de manufactura)
- Elaboración de plan de higiene y saneamiento

SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (20 HORAS)

- Seguridad e higiene laboral en los centros de trabajo
- Los alimentos - Características
- Clasificación - Su buena manipulación
- La buena alimentación y la nutrición
- Contaminación e higiene de alimentos
- Frutas, verduras e industrias

GASTRONOMÍA CLÍNICA Y DEPORTIVA (20 horas)

- La dieta - Tipos de dietas / clasificación / indicaciones
- Tipos de dietas e indicaciones (alimentación hospitalaria)
- La dieta deportiva (alimentación deportiva)

Corporación **Ames** A.S.
RUC 10407794741 - Servicio Empresas Colectivas

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



Alimentek

CERTIFICADO

ALIMENTEK PERÚ

Certifica que:

Leydi Sarita Palomino Ludeña

DNI: 42876995

participado en el seminario:

Actualización de la Norma Técnico Sanitaria para

Servicios de Alimentación Colectiva

Brindado por Alimentek PERÚ, con una duración de 2 horas. El seminario incluye conocimientos sobre base legal de normas sanitarias, comparación entre la NTS 142-2018/MINSA vs NTS 173-2021/MINSA y evolución de las fichas de evaluación para vigilancia sanitaria en servicios de alimentación colectiva.

Alimentek

Vladimir Pautrat Oyarzún
DIRECTOR GERENTE
ALIMENTEK PERÚ



CSNTS/732021-0001

Lima, 7/3/ 2021

Corporación **ALIMENTEK** S.A.S.
RUC 10407794761 - Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



Alimentek

CERTIFICADO

ALIMENTEK PERÚ

certifica que:

Leydi Sarita Palopino Ludeña

DNI: 42876995

participado en el programa:

Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos

organizado por Alimentek Perú, con una duración de 10 horas. Este programa de BPM incluye conocimientos sobre estructura física y ambientes, agua y disposición de residuos sólidos y líquidos, recepción y almacenamiento de materias primas, procesamiento de alimentos, BPM en el servicio, contaminación cruzada; de acuerdo con la NTS 173-2021-MINSA.

Alimentek

Vladimir Pautrat Oyarzún

DIRECTOR GERENTE

ALIMENTEK PERÚ



CBPM/732021-0004

Lima, 7/3/ 2021

CERTIFICADO

El Lic. Arturo Willian CARDENAS TOVAR, en su calidad de Presidente del Consejo Regional del
Departamento de la Región Junín, quien suscribe:

Que la Srta. Leydi Sarita PALOMINO LUDERA, ha laborado en nuestra Institución como
Nutricionista del Centro de Alto Rendimiento Junín - IPD, durante el periodo comprendido desde el
01 de Setiembre al 31 de Diciembre del 2010, bajo el contrato de Locación de Servicios por
Terceras, demostrando durante su permanencia responsabilidad, honestidad y dedicación en las
labores que le fueron encomendadas.

Se expide la presente a solicitud del interesado, para los fines que crea conveniente.

Huancayo, Febrero del 2013



Corporación Ames A&H
RUC 10407794741 - Señales Gráficas Colchinos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



PERÚ

Ministerio
de EducaciónInstituto Peruano del
Deporte

"Año de la diversificación productiva y del fortalecimiento de la educación"

CERTIFICADO

Sra. Teresa Rosalía BALDEON TOVAR, PRESIDENTA (e) DEL CONSEJO REGIONAL
DEL DEPORTE JUNIN, CERTIFICA

Que, la Lic. Leydi Sarita PALOMINO LUDENA, prestó sus servicios
Profesionales en el área de Nutrición del Centro de Alto Rendimiento Junin,
como Personal por Servicio de Terceros desde el 02 de Enero al 30 de
Diciembre del 2013.

Se expide la presente a solicitud de la interesada para los fines que crea
conveniente.

Huancayo, Febrero del 2015



Teresa R. Baldeon Tovar
Teresa R. Baldeon Tovar
PRESIDENTA DEL CONSEJO
REGIONAL DEL DEPORTE - REGION JUNA

Corporación *ALBES* AS.
RUC: 10407204741 - Gerencia General de Asesoría

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano del
Deporte

"Año de la diversificación productiva y del fortalecimiento de la educación"

CERTIFICADO

**Sra. Teresa Rosalía BALDEON TOVAR, PRESIDENTA (e) DEL CONSEJO REGIONAL
DEL DEPORTE JUNIN, CERTIFICA**

Que, la Lic. Leydi Sarita PALOMINO LUDENA, prestó sus servicios Profesionales en el área de Nutrición del Centro de Alto Rendimiento Junín, como Personal por Servicio de Terceros desde el 16 de Enero al 15 de Diciembre del 2014.

Se expide la presente a solicitud de la interesada para los fines que crea conveniente.

Huancayo, Febrero del 2015



Teresa R. Baldeon Tovar
Teresa R. Baldeon Tovar
PRESIDENTA DEL CONSEJO
REGIONAL DEL DEPORTE - REGION JUNIN

Corporacion A. S.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

	Primer Apellido RODRIGUEZ	Fecha Inscripción 13 12 2007
	Segundo Apellido AVILA	Fecha Emisión 18 09 2014
	Pre Nombres MIRIAM RAQUEL	Fecha Caducidad 15 09 2022
	Nacimiento: Fecha / Lugar 11 02 1980 / Tijuana Sexo: F Estado Civil: S	

CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Departamento JUNIN

Provincia HUANCAYO

Distrito COLCAS

Dirección AYLOS INCAS 1195

Categoría

Division de Origen NO

Grupo de Votación 099799





Nº 418914

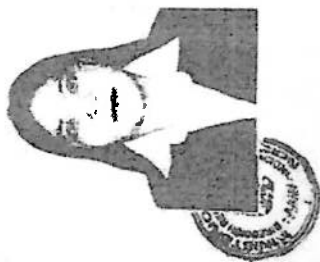
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

A NOMBRE DE LA NACIÓN

POR CUANTO:

El Ministro de Educación

Ha conferido el TÍTULO de



PROFESIONAL TECNICO EN

GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO

MIRIAM RAQUEL RODRIGUEZ AVILA

A Don(ña)

TITULADO (A) en EL INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PRIVADO

"SAN PEDRO"

POR TANTO:

Se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal.

otorgado en HUANCAYO a los OCHO días del mes de FEBRERO del 2013



[Signature]
DIRECCIÓN GENERAL DE
EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN
BOLSA DE TRABAJO

[Signature]
DIRECCIÓN GENERAL DE
EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN
BOLSA DE TRABAJO

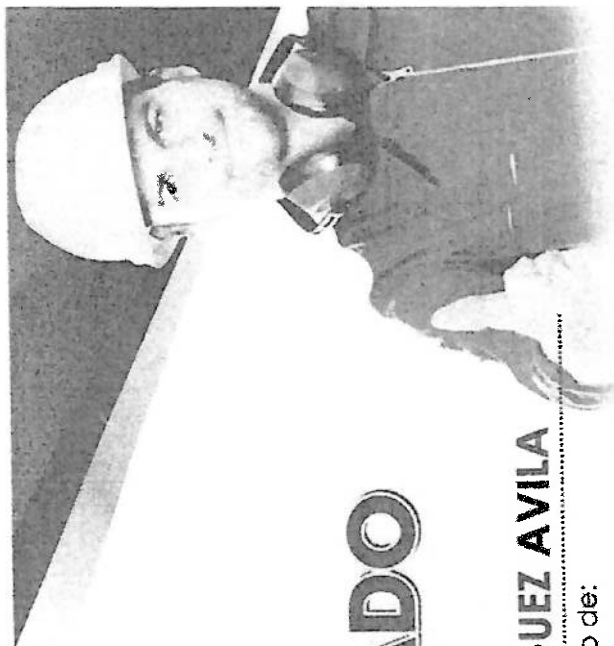
Dr. JAHIR SORIANO CRISTOBAL
Director Regional de Educación, Arequipa

Corporación **SENACI** S.A.
RUC 10407794741 - Sucursal General de Cereales
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



GRUPO EDUCATIVO
SENACI
EIRL

Calidad de Enseñanza - Aprendizaje



Resolución Directoral N° 3906 - 2017 - UGEL 06

CERTIFICADO

Otorgado a:

MIRIAM RAQUEL RODRIGUEZ AVILA

Por su participación al curso de:

Curso de BPM, BPH y POES (ALIMENTOS)

Realizado en la Institución Educativa "Daniel Alcides Carrión"
de la ciudad de Huancayo, con una duración de 200 horas lectivas,
habiendo aprobado con la nota de Dieciocho (18)
de conformidad al Plan de Estudios.



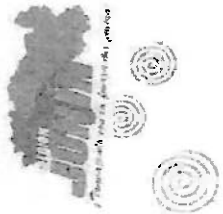
Huancayo, Enero del 2018.

LIC. BERTHA MORALES ZEVALLOS
DIRECTORA ACADÉMICA
C.M. N° 1020832941
GRUPO EDUCATIVO SENACI

REGISTRO

N° 00074

Dra. María Milagros Alejandrina Ramírez Baca
DIRECTORA DEL PROGRAMA SECTORIAL II
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL N° 06 - ATE VITARTE



MICRO RED DE SALUD RIO NEGRO
PUERTO DE SALUD UNIÓN CUVIRIARI



CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

OTORGADO A: MIRIAM RAQUEL RODRIGUEZ AUILA

Por su participación en el Curso-Taller "ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, BPM, BPH, BPAL, SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL Y ALIMENTARIA", en calidad de ASISTENTE, organizado por micro red de salud Rio Negro- Puesto de salud Unión Cuviriari, modalidad plataforma Virtual y presencial, desarrollado los meses de setiembre, octubre y noviembre del 2021, con una duración de 100 horas académicas.

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (20 horas) • Los alimentos • Clasificación • La buena alimentación • La buena nutrición • Nutrición clínica y comunitaria	BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (20 horas) • BPM y BPH, Buenas prácticas de higiene y bioseguridad • Buenas prácticas de manipulación • Elaboración de plan de higiene y bioseguridad	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (20 horas) • Seguridad e higiene laboral, en los centros de trabajo • Los alimentos - Características • Clasificación - Subproductos • La buena alimentación / la nutrición • Conservación e higiene de alimentos • Frecuencia, variedad e importancia dietética	GASTRONOMÍA CLÍNICA Y DEPORTIVA (20 horas) • La dieta. Tipos de dietas / clasificación / indicaciones • Tipos de dietas clínicas (alimentación hospitalaria) • La dieta deportiva (alimentación deportiva)
---	---	--	---

Rio Negro, 29 de diciembre del 2021.

Mag. Juan Carlos Talpe Quispe
Jefe del Puesto de Salud
DNI 42496104

MIGUEL YAMPÁITA NUÑEZ
LIC. NUTRICIONISTA
CNP: 8003
Nutricionista Ponente
inv.

Bachiller Ing. Industrial
inv.



Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional

Expediente N°: 0014-MRRA

EL que suscribe, Gerente de la empresa "MAVERICK", Servicios de Alimentación Colectiva Nutrición, Hotelería y Servicios Generales, deja

CONSTANCIA

Que la señora, MIRIAM RAQUEL RODRIGUEZ AVILA con DNI N° 46064018, laboró en nuestra empresa como CHEFF / Mtra. Cocinera dietética (turno tarde), en la conducción, elaboración y preparación de alimentos y dietas completas y especiales (raciones diarias consistentes en: Refrigerios, Desayunos, almuerzos y Cenas) para deportistas destacados en nuestra concesión: Servicio de Alimentación para el Programa Nacional de Maratonistas -IPD Región Junín, a partir del 01 de Diciembre del 2016 hasta el 15 de enero del 2018.

Durante su permanencia, demuestra profesionalismo, responsabilidad, conocimiento, compromiso y dedicación, en la labor encomendada.

Se le expide la presente Constancia para fines que el interesado crea conveniente.

Huancayo, 28 de enero del 2018.

Atentamente,

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA
NUTRICIÓN
HOTELERÍA Y SERVICIOS GENERALES
R.M.C. 1097/2011 L.001

Visación concesión.
Es conforme

C c Archivo

Corporación **Aves** A&M
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



Contratistas Generales

SEMASA S.A.C.

RUC 20504875807

CERTIFICADO N°: 036S-2015

El Gerente General de CONTRATISTAS GENERALES SEMASA S A C. deja

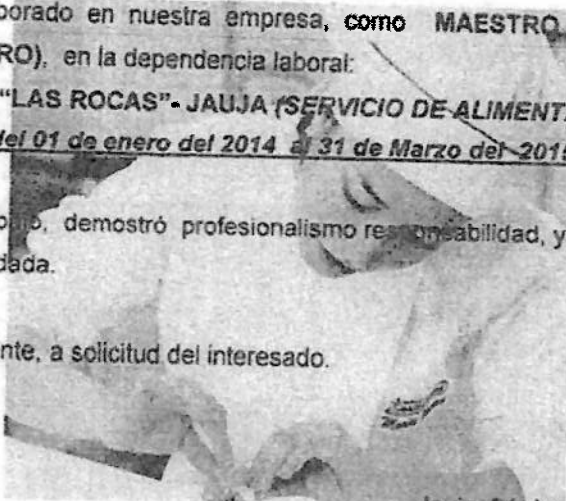
CONSTANCIA:

Que, la señorita **Miriam Raquel Rodriguez Ávila**, identificado con DNI No **46064018**, ha laborado en nuestra empresa, como **MAESTRO DE COCINA - (CHEFF COCINERO)**, en la dependencia laboral:

- Comedor: "LAS ROCAS"- JAUJA (SERVICIO DE ALIMENTACION)
- Periodo: del 01 de enero del 2014 al 31 de Marzo del 2015

En el presente trabajo, demostró profesionalismo responsabilidad, y compromiso en la labor encomendada.

Se expide la presente, a solicitud del interesado.



Jauja- 21 de Mayo del 2015.

Atentamente.

CONTRATISTAS GENERALES
SEMASA SAC
RUC 20504875807


Maria Luz Reyes Molin
GERENTE GENERAL

Corporación **AMES A&M**
RUC 10407794742 - Sede en Jauja, Calle Los Celeros


Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA – PRIMERA CONVOCATORIA, (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCISA-1)
Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO/O/S /COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP	FECHA DE LA CONFORMIDAD DEL SER EL CASO	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1	(UNAT)Universidad Nacional Autónoma de Taya-caja -Daniel Hernández Morillo	Servicio de Alimentación Comedor universitario para los estudiantes con beca alimentaria de la Universidad Nacional Autónoma de Taya-caja "Daniel Hernández Morillo" -UNAT 2022	- Contrato N° 003-2022-UNAT - Constancia de prestación.	4/05/2022	16/02/2023	-	Soles	982,909.29	-	899,489.94
2	(UNAT)Universidad Nacional Autónoma de Taya-caja -Daniel Hernández Morillo	Servicio de Alimentación para brindar atención alimentaria a los estudiantes en el comedor universitario de la universidad nacional autónoma de Taya-caja	- Contrato N° 002-2020-UNAT - Constancia de prestación del servicio	4/09/2020	14/01/2021	-	Soles	164,604.00	-	164,604.00
3	(IPD)Instituto Peruano del Deporte- IPD - Programa Nacional de Maratonistas	Servicio de Concesionaria para la preparación de alimentos para el Programa Nacional de Maratonistas para las regiones Cusco, Junín y Puno -Item 02 -Junín	-Cont. N° 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO -Cont. Complementario N° 007-2019-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO -Constancia de cumplimiento de la prestación	20/04/2018	30/06/2019	-	Soles	388,800.00	-	440,406.00
4	(DREH)Dirección Regional de Educación Huancavelica-DREH	Servicio de Alimentación de las delegaciones deportivas de la región Huancavelica en la etapa Macro regional de los juegos deportivos escolares nacionales 2019 con sede en Junín(Huancayo -Tarma)categoria B,C y D	Orden de servicio N° 0000240 /Factura electrónica Nro E001-11 constancia de detracción, y Boucher de depósito de pago	28/06/2019	5/09/2019	-	Soles	77,860.00	-	77,860.00
5	Grupo JHAL SAC	Servicio de Alimentación y alojamiento para trabajadores del grupo JHAL REYES SAC destacados en obras de la selva central-Junín	- Contrato N°JHR-30-2018-concesión de Servicio de Alimentación y Alojamiento para trabajadores del grupo JHAL REYES SAC -Constancia de cumplimiento de servicio	20/07/2018	2/10/2019	-	Soles	478,150.00	-	390,350.00
TOTAL								2,092,323.29		1,972,909.94

Pichanaki, 02 de mayo del 2024

Corporación Amas Alam
RUC 104077941
Gracisco Ronald Ames Reyes
PRESIDENTE PROPIETARIO

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

ANEXO Nº 8.1

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCISA --PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCISA-1)
Presente. -

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

Experiencia deducida del postor en consorcios

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	IMPORTE	MONTO FACTURADO ACUMULADO	PARTICIPACION EN CONSORCIO	PORCENTAJE	Monito asignado (FACTURADO)
1	(UNAT)Universidad Nacional Autónoma de Tayaqaja - Daniel Hernández Morillo	Servicio de Alimentación Comedor universitario para los estudiantes con beca alimentaria de la Universidad Nacional Autónoma de Tayaqaja "Daniel Hernández Morillo" -UNAT 2022	982,909.29	899,489.94	SI		
2	(UNAT)Universidad Nacional Autónoma de Tayaqaja - Daniel Hernández Morillo	Servicio de Alimentación para brindar atención alimentaria a los estudiantes en el comedor universitario de la universidad nacional autónoma de Tayaqaja	164,604.00	164,604.00	SI	40%	S/ 359,795.98
3	(IPD)Instituto Peruano del Deporte- IPD - Programa Nacional de Maratonistas	Servicio de Concesionaria para la preparación de alimentos para el Programa Nacional de Maratonistas para las regiones Cusco, Junín y Puno -Item 02 -Junín	388,800.00	440,406.00	SI	50%	S/ 82,302.00
4	(DREH)Dirección Regional de Educación Huancavelica- DREH	Servicio de Alimentación de las delegaciones deportivas de la región Huancavelica en la etapa Macro regional de los juegos deportivos escolares nacionales 2019 con sede en Junín(Huancayo - Tarma)categoría B,C y D				50%	S/ 220,203.00
5	Grupo JHAL SAC	Servicio de Alimentación y alojamiento para trabajadores del grupo JHAL REYES SAC destacados en obras de la selva central-Junín	77,860.00 478,150.00	77,860.00 390,550.00	NO NO	100% 100%	S/ 77,860.00 S/ 390,550.00
TOTAL							S/ 1,130,710.98

Plehanaki, 02 de mayo del 2024

Corporación Amesalm
RUC 1040778474
[Firma]
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE PROPIETARIO

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

EXPERIENCIA Nro _1__**ENTIDAD: UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA****"DANIEL HERNANDEZ MURILLO" - UNAT****Servicio de Alimentación Comedor universitario para los estudiantes con beca alimentaria de la Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja "Daniel Hernández Morillo"-UNAT 2022****DOCUMENTOS:**

- .-Cont. N° 003-2022-UNAT
- Adenda al contrato
- .-Constancia de prestación.

MONTO EJECUTADO:**S/. 899,489.94**

Corporación Ames AS
RUC 10407794741 Servicios de Mantenimiento y Limpieza

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNAT

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO

CONTRATO N°003-2022 - UNAT

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de **ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES CON BECA ALIMENTICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO PERIODO 2022**, que celebra de una parte La Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20601401836, con domicilio legal en Jr. Bolognesi N° 416-418 del distrito de Pampas, Provincia de Tayacaja, Departamento de Huancavelica representada por el CPC Raúl Palomino Huamán, identificado con DNI N° 48005350, en su calidad de Director General de Administración con facultades otorgadas mediante Resolución Comisión Organizadora N° 07-2019-CO-UNAT, de fecha 10 de enero del 2019 para suscribir contratos y de otra parte el consorcio se servicio Mantaro conformado por el Sr. Ames Reyes Francisco Ronald, identificado con DNI N° 40779474, Ruc N° 10407794741, con domicilio en Av. Túpac Amaru s/n Distrito de Ahuac Provincia de Chupaca Región Junín con una participación del 40 % y el Sr. Ames Reyes Pool Maverick, identificado con DNI N° 42201128, con RUC N° 10422011281, con domicilio en Jr. Daniel Hernández N° 248 - ciudad, Provincia y Región de Huancavelica con una participación del 60%; consorcio debidamente representado por el Sr. Ames Reyes Francisco Ronald, identificado con DNI N° 40779474 según contrato de consorcio de de fecha 29 de mayo del 2022, fijando como domicilio legal del consorcio el Jr. Daniel Hernández N° 248 - ciudad, Provincia y Región de Huancavelica, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 07 de abril el comité de selección adjudicó la buena pro del CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022 - UNAT/CS, para la contratación de **ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES CON BECA ALIMENTICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO PERIODO 2022**, a el consorcio se servicios Mantaro, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación de **ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES CON BECA ALIMENTICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO PERIODO 2022**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 982,909.29 (Novecientos ochenta y dos mil novecientos nueve con 29/100 soles), 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 PAGO¹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en 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

¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

Corporación Ames A.R.
RUC 10407794741 - Servicio a Empresas Colectivas

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNAT

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

Los pagos se realizarán a nombre del Sr. Francisco Ronald Ames Reyes con RUC N° 10407794741, con DNI N° 40779474, representante común del consorcio de servicios Mantaro quien autoriza a LA ENTIDAD, mediante carta anexo N° 003-04-2022 abonar los pagos al Código de Cuenta Interbancario (CCI) 00994320943012672324, del banco scotiabank.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de acuerdo al siguiente cronograma establecido en los Términos de Referencia:

MES	TOTAL DE DÍAS		SEMESTRE
ABRIL	11 al 29/04	13 días hábiles	I- 87
MAYO	02 al 31/05	22 días hábiles	
JUNIO	01 al 30/06	21 días hábiles	
JULIO	01 al 27/07	19 días hábiles	
AGOSTO	01 al 05/08	12 días hábiles	II-76
SEPTIEMBRE	01 al 30/09	22 días hábiles	
OCTUBRE	03 al 31/10	21 días hábiles	
NOVIEMBRE	01 al 30/11	21 días hábiles	
DICIEMBRE	01 al 16/12	12 días hábiles	
TOTAL		163 días hábiles	

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: (S/ 98,290.99 Noventa y ocho mil doscientos noventa con 99/100 soles), 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. 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.

Corporación Ames Aída
RUC 10407794741 - Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO



CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por responsable de la Dirección de Bienestar universitaria de la universidad nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo en el plazo máximo de 07 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 01 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

Corporación **Ames** A.S.
RUC 10407794741 - Serv. de Registros Públicos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE PROPIETARIO

UNAT

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO



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.

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

Corporación **Ames** Asesoría
RUC 10407794741 Servicios Corporativos Cálculo
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE PROPIETARIO

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 CONTROVERSIAS²

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 con todo 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: Jr. Bolognesi N° 416-418 del distrito de Pampas, Provincia de Tayacaja, Departamento de Huancavelica

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jr. Daniel Hernández N° 246 – ciudad, Provincia y Región de Huancavelica

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 cuadruplicado en señal de conformidad en la ciudad de pampas a los 04 días del mes de mayo del 2022.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE
TAYACAJA "DANIEL HERNANDEZ MORILLO"

CPC Raúl Palomino Huaman
DIRECTOR GENERAL DE REGISTRO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA
SERVICIO DE REGISTRO

Francisco Ronald Ames Reyes

"EL CONTRATISTA"

² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000.00)

Corporación A&A
RUC 10407794741 - 889 personas jurídicas colectivas

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE PROPIETARIO



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO

ADENDA N° 001-2022 AL CONTRATO N°003-2022 - UNAT



SIR JUAN L. MANTARO
 Director General de Administración
 UNAT

Francisco Ronald Ames Reyes
 REPRESENTANTE - PROPIETARIO

Consta por el presente documento, la contratación del servicio de **ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES CON BECA ALIMENTICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO PERIODO 2022**, que celebra de una parte La Universidad Nacional Autónoma de Tayaaja Daniel Hernández Morillo, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20601401836, con domicilio legal en Jr. Bolognesi N° 416-418 del distrito de Pampas, Provincia de Tayaaja, Departamento de Huancavelica representada por el CPC Raúl Palomino Huamán, identificado con DNI N° 48005350, en su calidad de Director General de Administración con facultades otorgadas mediante Resolución Comisión Organizadora N° 07-2019-CC-UNAT, de fecha 10 de enero del 2019 para suscribir contratos y de otra parte el consorcio de servicio Mantaro conformado por el Sr. Ames Reyes Francisco Ronald, identificado con DNI N° 40779474, Ruc N° 10407794741, con domicilio en Av. Tupac Amaru s/n Distrito de Ahuac, Provincia de Chupaca Región Junín con una participación del 40% y el Sr. Ames Reyes Pool Maverick, identificado con DNI N° 42201128, con RUC. N° 10422011281, con domicilio en Jr. Daniel Hernández N° 248 - ciudad, Provincia y Región de Huancavelica con una participación del 60%; consorcio debidamente representado por el Sr. Ames Reyes Francisco Ronald, identificado con DNI N° 40779474 según contrato de consorcio de fecha 29 de mayo del 2022, fijando como domicilio legal del consorcio el Jr. Daniel Hernández N° 248 - ciudad, Provincia y Región de Huancavelica, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 07 de abril el comité de selección adjudicó la buena pro del CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022 - UNAT/CS, para la contratación de **ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES CON BECA ALIMENTICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO PERIODO 2022**, a el consorcio de servicios Mantaro, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato

Precisando que la buena pro fue consentida con fecha 21 de abril del 2022 en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado (SE@CE)

Que, con fecha, 04 de mayo del 2022, se suscribe el Contrato N° 003-2022-UNAT, entre LA ENTIDAD UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA y la empresa CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO.

Que, mediante INFORME N° 088- 2022/UNAT/P-VPAC-DBU, la Dirección de Bienestar Universitario - UNAT, solicita y emite el INFORME TÉCNICO PARA LA RESTRUCTURACIÓN DEL TDR, MEDIANTE UNA ADENDA AL CONTRATO N° 003-2022-UNAT DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO CON EL CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO, en donde solicita la rebaja de servicios de 17 días [...].

Que, mediante INFORME TÉCNICO N° 001- 2022-UNAT/P-VPAC-DBU-UAS, de fecha 24 de mayo del 2022, se justifica técnicamente la reducción de los días hábiles de atención, así como la reducción de comensales, para lo cual se tomará en cuenta para que la Unidad de Abastecimiento emita el informe técnico en contrataciones.

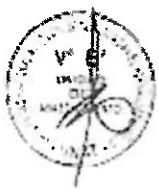
Que, mediante INFORME N° 090-2022-UNAT/P-DIGA-UA, concluye [...] se comuniqué al contratista: CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO, mediante una carta o Resolución u otro documento, la reestructuración de los términos de referencia en cuanto se refiere a los días hábiles de atención y así mismo concluye que la solicitud de reducción del monto contractual es procedente toda vez que se encuentra dentro de los límites establecidos en el numeral 157.1 del artículo 157 del DECRETO SUPLENTO N° 344-2018-EF Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, para lo cual se detalla

Corporación Aues A&A
 RUC 10407794741 - Representantes Calificados

Francisco Ronald Ames Reyes
 REPRESENTANTE - PROPIETARIO



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO



Monto total del contrato: S/ 982,909 29 soles
 Monto de Reducción del 25% S/ 245,727 32 soles.
 Monto de Reducción solicitador S/ 83,419 35 soles que corresponde al 8.49%

Que, con RESOLUCIÓN PRESIDENCIAL N° 057-2022-P-UNAT, de fecha 10 de junio del 2022, se RESUELVE en el ARTÍCULO 1° APROBAR la reducción contractual de 17 días del servicio a entregar, es decir a 146 días entregables y reducción de número de beneficiarios a 411, correspondiente al Contrato N° 003- 2022-UNAT de la contratación del Servicio de Alimentación - Comedor Universitario para los Estudiantes con Beca Alimenticia de la UNAT, periodo 2022, el monto de reducción solicitado asciende a s/. 83,419.35 (ochenta y tres mil cuatrocientos diecinueve con 35/100 soles) equivalente al 8.49% (menor al 25%) y en el ARTÍCULO 2°, - APROBAR la primera adenda del Contrato N° 003-2022-UNAT del "Servicio de Alimentación-Comedor Universitario para los Estudiantes con Beca Alimenticia de la UNAT, periodo 2022 (cláusula tercera: monto contractual y cláusula quinta: del plazo de ejecución de la prestación).

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El objeto de la presente Adenda es la reducción contractual de 17 días del servicio a entregar, es decir a 146 días entregables y reducción de número de beneficiarios a 411, correspondiente al Contrato N° 003- 2022-UNAT de la contratación del Servicio de Alimentación - Comedor Universitario para los Estudiantes con Beca Alimenticia de la UNAT, periodo 2022, el monto de reducción solicitado asciende a s/. 83,419.35 (ochenta y tres mil cuatrocientos diecinueve con 35/100 soles) equivalente al 8.49% (menor al 25%), y APROBAR la primera adenda del Contrato N° 003-2022-UNAT del "Servicio de Alimentación-Comedor Universitario para los Estudiantes con Beca Alimenticia de la UNAT, periodo 2022 (cláusula tercera: monto contractual y cláusula quinta: del plazo de ejecución de la prestación).

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 899,489 94 (Ochocientos Noventa y Nueve Mil Cuatrocientos Ochenta y Nueve y 94/100 soles), 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 QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de acuerdo al siguiente cronograma establecido en RESOLUCIÓN PRESIDENCIAL N° 057-2022-P-UNAT y actuados:

I SEMESTRE	MAYO	32 Días hábiles	02/05/2022 AL 31/05/2022	411
	JUNIO	31 Días hábiles	01/06/2022 AL 30/06/2022	411
	JULIO	30 Días hábiles	01/07/2022 AL 31/07/2022	411

SERVICIOS
 15/06/2022
 Daniel Hernández Morillo

Francisco Ronald Ames Reyes
 REPRESENTANTE - PROPIETARIO

Corporación S.A.S.
 RUC 10407794741 - Sucursal de Representantes Colectivos
 Francisco Ronald Ames Reyes
 REPRESENTANTE - PROPIETARIO



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO



II SEMESTRE	AGOSTO	18 Días hábiles	01/08/2022 AL 12/08/2022 Y 22/08/2022 AL 31/08/2022	411
	SEPTIEMBRE	22 Días hábiles	01/09/2022 AL 30/09/2022	411
	OCTUBRE	21 Días hábiles	01/10/2022 AL 31/10/2022	411
	NOVIEMBRE	21 Días hábiles	01/11/2022 AL 30/11/2022	411
	DICIEMBRE	12 Días hábiles	01/12/2022 AL 15/12/2022	411
	TOTAL DIAS	164		411

CLÁUSULA TERCERA: VIGENCIA DE LAS DEMAS CONDICIONES PACTADAS

Las partes acuerdan que la presente Adenda entrará en vigencia a partir de su fecha de suscripción, manteniéndose vigentes las demás cláusulas contenidas en el Contrato N° 003-2022- UNAT, suscrito con fecha 04 de mayo del 2022.

En señal de conformidad, los intervinientes suscriben la presente Adenda por quintuplicado en la ciudad de Pampas- Tayacaja, a los 14 días del mes de junio del 2022.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE
TAYACAJA - DANIEL HERNANDEZ MORILLO

CPC. Raúl Palomino Huaman
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
"LA ENTIDAD"

CONSEJO
SERVICIOS

FRANCISCO RUIZ
"EL CONTRATISTA"

Francisco Ronald Ames Reyes
RUC 10407794741
DANIEL HERNANDEZ MORILLO

Corporación **Plus ASM**
RUC 10407794741 - Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNAT

Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo

Ley de Creación N° 28718



La investigación, su ciencia y arte

CONSTANCIA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

De conformidad con el artículo 169 del Reglamento, se deja expresa constancia de la culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3 del presente documento.

1 DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	INFORME N° 047-2023-UNAT/P-DIGA-LIA		
	Fecha de emisión del documento	18/02/2023		
2 DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre, denominación o razón social	AMES REYES FRANCISCO RONALD		
	RUC	10407794741		
	EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADÉMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:			
	Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	%	Descripción de las obligaciones
	AMES REYES FRANCISCO RONALD	10407794741	40	
	AMES REYES POOL MAVERICK	10422011282	60	
3 DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato y/o orden de servicio	CONTRATO N° 003-2022-UNAT		
	Tipo y número del procedimiento de selección	CONCURSO PÚBLICO N°01-2022-UNAT/CS		
	Objeto del contrato	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN		
	Descripción del objeto del contrato	ALIMENTACIÓN- COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES CON BECA ALIMENTICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO PERIODO 2022		
	Fecha de suscripción del contrato y/o orden de servicio	04/05/2022		
	Monto total del contrato	S/ 899,489.94		
	Plazo de ejecución contractual	Plazo modificado con Adenda N°001-2022 al Contrato N° 003-2022-UNAT	146 días	
		Ampliación(es) de plazo		
		Total plazo	146 días	
		Fecha de inicio del servicio	02/05/2022	
		Fecha de término del servicio	16/12/2022	
4 APLICACIÓN DE PENALIDADES	Monto de las penalidades por mora			
	Monto de otras penalidades			
	Monto total de las penalidades aplicadas			



Corporación de Ayuda
RUC 10407794741 - Persona Jurídica Colectiva

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNAT

Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo
Ley de Creación N° 28719



5	DATOS DE LA ENTIDAD	Nombre de la Entidad	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO
		RUC de la Entidad	20601401836
		Nombres y apellidos del funcionario que emite la constancia	CATHERINE FELICIA BALVIN DE LA CRUZ
		Cargo que ocupa en la Entidad	JEFE (E) DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
		Teléfono de contacto	856268395
6	 CPL. Catherine Balvin De la Cruz JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE		

Corporación *Ames* S.A.
RUC 10407794741 - Sociedad por Acciones Colectivas

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

EXPERIENCIA Nro 2

ENTIDAD: UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA
"DANIEL HERNANDEZ MURILLO" - UNAT

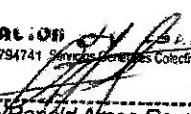
Servicio de Alimentación para brindar atención alimentaria a los estudiantes en el comedor universitario de la Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja "Daniel Hernández Morillo"

DOCUMENTOS:

- .-Cont. N° 002-2020-UNAT
- .-Constancia de prestación del servicio.

MONTO EJECUTADO:

S/. 164,604.00

Corporación S.P.A.
RUC 10407794741 Servicio General de Colectivo

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2020- UNAT/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATO N° 002-2020-UNAT

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de la contratación de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA BRINDAR ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO, que celebra de una parte LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20601401836, con domicilio legal en el Jr. Bolognesi N° 416-418 del Distrito de Pampas, Provincia de Tayacaja, Departamento de Huancavelica, representada por el CPC. RAÚL PALOMINO HUAMÁN, identificado con DNI N° 48005350, con facultades otorgadas mediante Resolución Comisión Organizadora N° 152-2018-CO-UNAT, de fecha 02 de octubre del 2018 para suscribir contratos y de otra parte el CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO integrados por: AMES REYES FRANCISCO RONALD con DNI: 40779474, con RUC N° 10407794741, con domicilio legal en el Jr. Inca Ripac No 1703 Departamento N° 6, distrito de El Tambo Provincia de Huancayo Región Junín, quien en adelante se denominará Cooperación Ames A&M con una participación de 50% según contrato de consorcio de colaboración empresarial y AMES REYES POOL MAVERICK con DNI: 42201128, con RUC N° 10422011281 con domicilio legal en el Jr. Daniel Hernández N° 248, ciudad Provincia y Región - Huancavelica, quien en adelante se denominará MAVERICK, con una participación de 50% según contrato de consorcio de colaboración empresarial, debidamente representado por AMES REYES FRANCISCO RONALD con DNI 40779474, según poder en el contrato de consorcio de colaboración empresarial, a quien en adelante se la denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 21 de agosto del 2020, el órgano encargado de las contrataciones -OEC-, adjudicó la buena pro de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2020- UNAT/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA para la contratación de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA BRINDAR ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO, a el CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO, integrados por: AMES REYES FRANCISCO RONALD con DNI: 40779474, y AMES REYES POOL MAVERICK con DNI: 42201128, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA BRINDAR ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 164,604.00 (Ciento Sesenta y Cuatro Mil Seiscientos Cuatro y 00/100 soles), 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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en 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 diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

Corporación Ames A&M
 RUC 10407794741 y Sociedades Generales Colectivas

Francisco Ronald Ames Reyes
 REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2020- UNAT/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA

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.

Los pagos se realizarán a nombre del Señor AMES REYES FRANCISCO RONALD con DNI: 40779474, con RUC N° 10407794741, con domicilio legal en el Jr. Inca Ripac No 1703 Departamento N° 6, distrito de El Tambo Provincia de Huancayo, Región Junín, quien en adelante se denominará Corporación Ames A&M, el cual autoriza a LA ENTIDAD, abonar los pagos al Código de Cuenta Interbancario (CCI) 00994320943012672324, del banco Scotiabank.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo para la prestación del servicio será de la siguiente manera:

SEPTIEMBRE	22 DIAS HÁBILES
OCTUBRE	22 DIAS HÁBILES
NOVIEMBRE	21 DIAS HÁBILES
DICIEMBRE	22 DIAS HÁBILES
TOTAL	87 DÍAS HÁBILES

El mismo que se computa desde, el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y/o inicio efectivo del servicio y/o calendarización realizada.

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, presento la CARTA ANEXO N° 001-08-2020, donde solicita la autorización de retención del 10% del monto contractual, por acogimiento y amparo de lo dispuesto conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLÁUSULA OCTAVA: 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 la Dirección Universitaria de Bienestar de la UNAT, en el plazo máximo de DIEZ (10) 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 diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. 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 NOVENA: 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 DÉCIMA: 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

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2020- UNAT/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA

de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: 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.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

491

45

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2020- UNAT/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA

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 SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 sólo 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 SEPTIMA: 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 DÉCIMA OCTAVA: 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: Jr. Bolognesi N° 416-418 Distrito de Pampas, Provincia de Tayacaja, Departamento de Huancavelica

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jr. Inca Ripac No 1703 Departamento N° 6, distrito de El Tambo Provincia de Huancayo Región Junín, correo electrónico: superonaldi@hotmail.com, número de celular: 920404042.

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 quintuplicado en señal de conformidad en la ciudad de Pampas a los 04 días del mes de septiembre del 2020.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
TAYACAJA - CAMPEÓN DEL BICENTENARIO

OFICINA GENERAL DE CONTRATACION
DE LA CIUDAD DE PAMPAS

“LA ENTIDAD”

CONTRATISTA
SERVIDOR

Francisco Ronald Ames Reyes
PROPIETARIO

“EL CONTRATISTA”

Corporación A.S. AS
RUC 10407754741, Servidor General Colectivo

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2020-UNAT/OEC

CAPÍTULO VI
CONSTANCIA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

De conformidad con el artículo 169 del Reglamento se deja expresa constancia de la culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3 del presente documento.

1 DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	INFORME N° 018- 2021-UNAT/P-DIGA-UA		
	Fecha de emisión del documento	14/01/2021		
2 DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre, denominación o razón social	CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO		
	RUC			
	EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN.			
	Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	%	Descripción de las obligaciones
	AMES REYES FRANCISCO RONALD- CORPORACION AMES A&M	10407794741	50	----
	AMES REYES POOL MAVERICK- MAVERICK	10422011281	50	----
3 DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	CONTRATO N° 002-2020-UNAT		
	Tipo y número del procedimiento de selección	ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2020-UNAT/CS		
	Objeto del contrato	CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION PARA BRINDAR ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO		
	Descripción del objeto del contrato	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA BRINDAR ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO		
	Fecha de suscripción del contrato	04/09/2020		
	Monto total ejecutado del contrato	164.604.00		
	Plazo de ejecución contractual	Plazo original	87 días calendario	
		Ampliación(es) de plazo	00 días calendario	
		Total plazo	87 días calendario	
		Fecha de inicio del servicio	05/09/2020	
	Fecha final del servicio	31/12/2020		
5 APLICACIÓN DE PENALIDADES	Monto de las penalidades por mora			

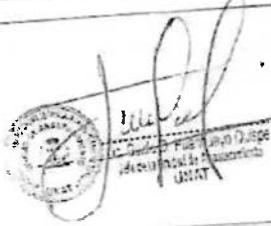
Corporación A&M
 RUC 10407794741 - Servicios Alimenticios Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
 REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2020-UNAT/OEC

	Monto de otras penalidades	
	Monto total de las penalidades aplicadas	

6	DATOS DE LA ENTIDAD	Nombre de la Entidad	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO
		RUC de la Entidad	20601401836
		Nombres y apellidos del funcionario que emite la constancia	GUIDO DIONICIO HUANHUAYO QUISPE
		Cargo que ocupa en la Entidad	JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
		Teléfono de contacto	929892858

7	 NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE
---	---

EXPERIENCIA Nro 3

**ENTIDAD: PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS –
INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE**

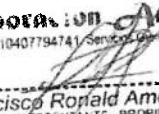
**Servicio de Concesionaria para la preparación de Alimentos para el Programa
Nacional de Maratonistas para las regiones de Junín y Puno - Ítem 02-Junín**

DOCUMENTOS:

- Contrato primigenio N° 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO.
- Contrato complementario al contrato N° 010-2018:007-2019-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO.
- Constancia de cumplimiento de la prestación.
- Términos de referencia

MONTO EJECUTADO:

➤ **S/. 440,406.00**

JOHN LUIS AMES A&M
RUC 10407794741 / Servicios Generales Colectivos


Francisco Rofald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



PERÚ

Ministerio
de Educación

CONCURSO PÚBLICO N° 010-2017-IPD/UL
"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS PARA LAS REGIONES DE CUSCO, JUNÍN Y PUNO- ITEM 02 - JUNÍN"

Conste por el presente documento, la contratación del "SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS PARA LAS REGIONES DE CUSCO, JUNÍN Y PUNO - ITEM 02 - JUNÍN", que celebra de una parte el INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE en adelante "LA ENTIDAD", con RUC N° 20135897044 con domicilio legal en Calle Madre de Dios N° 463 (Tribuna Sur - Estadio Nacional), Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima, representada por el Jefe de la Oficina General de Administración el Sr. Julio Antonio Caycho Lavado identificado con DNI N° 09677657, y de la otra parte, el Sr. Pool Maverick Ames Reyes, identificado con DNI N° 42201128 y RUC N° 10422011281 así como el Sr. Francisco Ronald Ames Reyes, identificado con DNI N° 40779474 y RUC N° 10407794741 que conforman el **CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO**, designando como Representante Legal al Sr. Francisco Ronald Ames Reyes con DNI N° 40779474, fijando como domicilio legal actual para firma de contrato y ejecución del mismo en Prolongación Amazonas N° 110 - Interior 1-Chilca-Huancayo, departamento de Junín, según facultades otorgadas en el Contrato de Consorcio suscrito con fecha 05 de abril de 2018 y Adenda de Consorcio de fecha 17 de abril de 2018 con firmas legalizadas ante Notario Público de Huancayo - Abogado Ciro Galvez Herrera, a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 14 de marzo de 2018, el Comité de Selección de LA ENTIDAD, adjudicó la Buena Pro del Concurso Público N° 010-2017-IPD/UL, para la Contratación del "SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS PARA LAS REGIONES DE CUSCO, JUNÍN Y PUNO - ITEM 02 - JUNÍN", a EL CONTRATISTA, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato. Se publica su consentimiento el día 27 de marzo de 2018.

Mediante Carta Inst. N° 001-04-2018-CPMAR-FRAR/CSM recibida el 10.04.2018, EL CONTRATISTA remite la documentación para la suscripción del contrato; sin embargo, de la revisión de los mismos se evidencia observaciones en la documentación presentada, por lo que mediante Carta N° 041-2018-IPD/OGA/UL recibida el 12 de abril de 2018 por parte de EL CONTRATISTA (notificada por correo electrónico) se le solicita la subsanación de documentos - 19 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para la subsanación de las observaciones.

Es así que, a través de la Carta Inst. N° 002-04-2018-CPMAR-FRAR/CSM de fecha 17.04.2018 y recibida el 19.04.2018, EL CONTRATISTA cumple con subsanar las observaciones realizadas por LA ENTIDAD, concluyendo así con la presentación total de la documentación para efectos de la suscripción del contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto el "SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS



PERÚ

Ministerio
de Educación

Ministerio de
Transporte y Comunicaciones

PARA LAS REGIONES CUSCO, JUNÍN Y PUNO - ITEM 02 - JUNÍN", conforme a los Términos de Referencia de las Bases Integradas del Concurso Público N° 010-2017-IPD/UL, así como a la oferta presentada por EL CONTRATISTA.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/. 388, 800.00 (Trescientos Ochoenta y Ocho Mil Ochocientos con 00/100 Soles), que incluye todos los impuestos de Ley, de acuerdo al siguiente detalle de su oferta y a la estructura de costos presentada previa a la suscripción del contrato:

CONCEPTO					PRECIO TOTAL
"Servicio de Concesionaria para la Preparación de Alimentos para el Programa Nacional de Maratonistas Región Cusco, Junín y Puno"					S/ 388, 800.00
Item - <u>PNM Junín</u> para 30 Deportistas por 365 días calendario, equivalente a 12 meses.					
Cálculos en Precios Unitarios					
(A) Precio unitario x persona S/.	(B) Cantidad diaria	(C) Sub total diario=AXB S/.	(D) Sub total mensual= Cx30 días S/.	(E) Sub Total anual= Dx12 Meses S/.	
36.00	30	1,080.00	32,400.00	388, 800.00	

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme 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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS MENSUALES, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 149° 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 diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

Corporación S.A.
RUC 10407794211 S. de Inversión Ganaderas Catechuas

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto
de Deportes

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 numeral 39.3 del artículo 39° de la Ley de Contrataciones del Estado y en el numeral 149.1 del artículo 149° 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 trescientos sesenta y cinco (365) días calendario, equivalente a 12 meses, el mismo que se computa desde el día siguiente de perfeccionado el contrato.

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS
 EL CONTRATISTA en su condición de micro y pequeña empresa, ha solicitado al amparo de lo establecido en el artículo 126° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que LA ENTIDAD le retenga el 10% del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento.

Para estos efectos, la retención de dicho monto se efectuará durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLÁUSULA OCTAVA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN
 La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 143° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS (PNM).

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, 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, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS
 La conformidad por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el numeral 40.2 del artículo 40° de la Ley de





FOLIO 1

FOLIO 2

FOLIO 3

FOLIO 4

FOLIO 5

FOLIO 6

FOLIO 7

FOLIO 8

FOLIO 9

FOLIO 10

FOLIO 11

FOLIO 12

FOLIO 13

FOLIO 14

FOLIO 15

FOLIO 16

FOLIO 17

FOLIO 18

FOLIO 19

FOLIO 20

FOLIO 21

FOLIO 22

FOLIO 23

FOLIO 24

FOLIO 25

FOLIO 26

FOLIO 27

FOLIO 28

FOLIO 29

FOLIO 30

FOLIO 31

FOLIO 32

FOLIO 33

FOLIO 34

FOLIO 35

FOLIO 36

FOLIO 37

FOLIO 38

FOLIO 39

FOLIO 40

FOLIO 41

FOLIO 42

FOLIO 43

FOLIO 44

FOLIO 45

FOLIO 46

FOLIO 47

FOLIO 48

FOLIO 49

FOLIO 50

FOLIO 51

FOLIO 52

FOLIO 53

FOLIO 54

FOLIO 55

FOLIO 56

FOLIO 57

FOLIO 58

FOLIO 59

FOLIO 60

FOLIO 61

FOLIO 62

FOLIO 63

FOLIO 64

FOLIO 65

FOLIO 66

FOLIO 67

FOLIO 68

FOLIO 69

FOLIO 70

FOLIO 71

FOLIO 72

FOLIO 73

FOLIO 74

FOLIO 75

FOLIO 76

FOLIO 77

FOLIO 78

FOLIO 79

FOLIO 80

FOLIO 81

FOLIO 82

FOLIO 83

FOLIO 84

FOLIO 85

FOLIO 86

FOLIO 87

FOLIO 88

FOLIO 89

FOLIO 90

FOLIO 91

FOLIO 92

FOLIO 93

FOLIO 94

FOLIO 95

FOLIO 96

FOLIO 97

FOLIO 98

FOLIO 99

FOLIO 100

Página 3 de 6



PERÚ

Ministerio
de Educación

Contrataciones del Estado y el artículo 146° de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o, en caso que éstos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 133° 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 retenido por el 10% del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento por cuanto se reitera que EL CONTRATISTA en su condición de micro y pequeña empresa, ha solicitado esta modalidad de retención al amparo de lo establecido en el artículo 126° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Cada uno de los tipos de penalidades pueden alcanzar 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 DÉCIMO SEGUNDA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal d) del inciso 32.3 del artículo 32° y artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 135° de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 136° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: 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.

Página 4 de 6

Corporación **Ames A&N**
RUC 10407794741 - Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

1125
52



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto
de Educación

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

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: 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 248-A, 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 248-A del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: 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 DÉCIMO SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS
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 los artículos 122°, 137°, 140°, 143°, 146°, 147° y 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado o, en su defecto, en el inciso 45.2 del artículo 45° de la Ley de Contrataciones del Estado.

El arbitraje será institucional y resuelto por un Tribunal Arbitral conformado por tres (03) árbitros del CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 183° 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 inciso 45.8 del artículo 45° de la Ley de Contrataciones del Estado.

Página 5 de 5



PERÚ

Ministerio
de Educación

CLÁUSULA DÉCIMO SÉTIMA: 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 DÉCIMO OCTAVA: 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: Calle Madre de Dios N° 463 - Tribuna Sur - Estadio Nacional, Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Prolongación Amazonas N° 110 - Interior 1-Chilca-Huancayo, departamento de Junín.

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 triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Lima a los veinte (20) días del mes de abril de 2018.



[Signature]
"LA ENTIDAD"

JULIO CAYCHO LAVADO
Jefe de la Oficina General de Administración
INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE

[Signature]
"EL CONTRATISTA"

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE LEGAL



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

**CONTRATO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO N° 010-2018-SER-LIMA-IPD-
CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO DERIVADO DEL CONCURSO PÚBLICO N°
010-2017-IPD/UL "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE
MARATONISTAS PARA LAS REGIONES DE CUSCO, JUNÍN Y PUNO - ITEM 02-
JUNÍN"**

Conste por el presente documento, el Contrato Complementario al Contrato N° 010-2018-SER-LIMA-IPD- CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO para el "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTAS PARA LAS REGIONES DE CUSCO, JUNÍN Y PUNO - ITEM 02- JUNÍN", que celebra de una parte el INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE en adelante "LA ENTIDAD", con RUC N° 20135897044, con domicilio legal en Calle Madre de Dios N° 463 (Tribuna Sur - Estadio Nacional), Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima, representada por la Jefa de la Oficina General de Administración, Sra. MARIELA ESTHER ALVAREZ MUÑOZ, identificada con DNI N° 07331230; y de la otra parte el Sr. Pool Maverick Ames Reyes, identificado con DNI N° 42201128 y RUC N° 10422011281; así como el Sr. Francisco Ronald Ames Reyes, identificado con DNI N° 40779474 y RUC N° 10407794741 que conforman el **CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO**, designando como Representante legal al Sr. Francisco Ronald Ames Reyes, identificado con DNI N° 40779474, fijando como domicilio legal actual en Jirón Inca Ripac N° 1710 dpto. 6 (tercer piso), distrito de El Tambo, provincia de Huancayo, departamento de Junín, según facultades otorgadas en el Contrato de Consorcio suscrito con fecha 15 de abril del 2019 con firmas legalizadas ante Notario Público Abogada - Llubiza Tovar Pinedo, a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

1.1 Con fecha 20 de Abril del 2018, LA ENTIDAD y EL CONTRATISTA suscribieron el Contrato N° 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO para la Contratación del Servicio de Concesionaria para la Preparación de Alimentos para el Programa Nacional de Maratonista para las Regiones de Cusco, Junín y Puno - ítem N° 02 Junín" derivado del Concurso Público N° 010-2017-IPD-UL por un monto total de S/ 388,800.00 (trescientos ochenta y ocho mil ochocientos con 00/100 Soles), con un plazo de ejecución de trescientos sesenta y cinco (365) días calendario.

1.2 Con fecha 07 de febrero 2019 mediante Memorando N° 1085-2019-DINADAF/IPD, la Dirección Nacional de Deportes de Afiliados comunica al necesidad de requerir el servicio de alimentación de los maratonistas del PNM de la Región Junín y solicita la contratación complementaria por un importe del 30% del contrato original.

1.3 A través de la Carta N° 067-2019-IPD/OGA de fecha 12 de abril de 2019, LA ENTIDAD solicitó a EL CONTRATISTA la aceptación de suscribir un Contrato Complementario al Contrato N° 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO hasta por



PERÚ

Ministerio
de EducaciónInstituto Peruano
del Deporte

el 30% del monto del contrato original, es decir hasta por la suma de S/ 116,640.00 (Ciento dieciséis mil seiscientos cuarenta con 00/100 Soles). En dicha comunicación se indicó los documentos necesarios para la firma del contrato complementario.

1.4 Con fecha 08 de abril de 2019, LA ENTIDAD convocó el procedimiento de selección - Concurso Público N° 01-2019-IPD/CS para la Contratación del servicio de concesionario para alimentación de deportistas del Programa Maratonistas Junín.

1.5 Mediante Carta N° 0014-04-2019-CPMAR-FRAR/CSM de fecha de recepción 17 de abril 2019, EL CONTRATISTA manifestó su aceptación a la suscripción de dicho contrato complementario y alcanzó la respectiva documentación para la firma del contrato complementario.

1.6 Con fecha 12 de febrero de 2019, mediante Memorando N° 1608-2019-OPP/IPD la Oficina de Presupuesto y Planificación de LA ENTIDAD otorga el Certificado de Crédito Presupuestario N° 1419 - SIAF por el importe total de S/ 116,640.00, para garantizar la Contratación Complementaria del "Servicio de Concesionaria para la Preparación de Alimentos para el Programa Nacional de Maratonista para las Regiones de Cusco, Junín y Puno - ítem 02 Junín".

1.7 Con fecha 22 de abril de 2019 la Unidad de Logística de LA ENTIDAD señala que resulta procedente la suscripción de la contratación complementaria del Contrato N° N° 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO por el monto de S/ 116,640.00 (Ciento dieciséis mil seiscientos cuarenta con 00/100 Soles); toda vez que persiste la necesidad de contar con el servicio de alimentación pues este concluyó el 20 de abril del 2019.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DE LA CONTRATACIÓN COMPLEMENTARIA

El presente contrato tiene por objeto la prestación del "SERVICIO DE CONCESIONARIA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE MARATONISTA PARA LAS REGIONES DE CUSCO, JUNÍN Y PUNO - ÍTEM 02 JUNÍN".

CLÁUSULA TERCERA: MONTO DE LA CONTRATACIÓN COMPLEMENTARIA

Por el servicio materia del presente Contrato Complementario, LA ENTIDAD pagará a EL CONTRATISTA la suma ascendente a S/ 116,640.00 (Ciento dieciséis mil seiscientos cuarenta con 00/100 Soles) a todo costo, incluido el IGV. El monto equivale al 30% del monto original del Contrato N° 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO.

Este monto comprende el costo de los servicios, 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 materia del presente Contrato Complementario.



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS MENSUALES, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en los Términos de Referencia de las Bases del Concurso Público N° 010-2017-IPD-UL en concordancia al artículo 149 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 diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 numeral 39.3 del artículo 39° de la Ley de Contrataciones del Estado y en el numeral 149.1 del artículo 149° de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA CONTRATACIÓN COMPLEMENTARIA

El presente Contrato Complementario es por un plazo de ejecución de CIENTO OCHO (108) días calendario o hasta el inicio de la ejecución de la contratación definitiva como resultado del Concurso Público 01-2019-IPD/CS, lo que ocurra primero. El plazo se inicia desde el día de la suscripción del contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por el Contrato N° 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO para el Contratación del Servicio de Concesionaria para la Preparación de Alimentos para el Programa Nacional de Maratonista para las Regiones de Cusco, Junín y Puno -- ítem N° 02 Junín, las Bases, la oferta ganadora (Propuesta Técnica y Económica) y los documentos derivados del procedimiento de selección denominado Concurso Público N° 010-2017-IPD/UL, que establezcan obligaciones para las partes, así como también la documentación presentada por EL CONTRATISTA para la firma del presente contrato complementario.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA en su condición de micro y pequeña empresa, ha solicitado el amparo de lo establecido en el artículo 149.4 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que LA ENTIDAD le retenga el 10% del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento.



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

Para estos efectos, la retención de dicho monto se efectuará durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLÁUSULA OCTAVA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el Coordinador del Programa Nacional de Maratonistas.

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, 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, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el numeral 40.2 del artículo 40º de la Ley de Contrataciones del Estado y el artículo 146º de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del Contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{\text{F} \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

Página 4 de 7

Corporación S.A.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Renald Ames Rey
REPRESENTANTE PROPIETARIO



PERÚ

Ministerio
de Educación

Instituto Peruano
del Deporte

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o, en caso que éstos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 162.5° 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 retenido por el 10% del monto del contrato complementario como garantía de fiel cumplimiento por cuanto se reitera que EL CONTRATISTA en su condición de micro y pequeña empresa, ha solicitado esta modalidad de retención al amparo de lo establecido en el artículo 126° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Cada uno de los tipos de penalidades pueden alcanzar 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 DÉCIMO SEGUNDA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal d) del inciso 32.3 del artículo 32° y artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 135° de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 136° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: 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 DÉCIMO CUARTA: 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,



PERÚ

Ministerio
de EducaciónInstituto Peruano
del Deporte

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 Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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



CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: 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 DÉCIMO SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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.

El arbitraje será institucional conforme a las reglas del CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA y será resuelto por un Tribunal Arbitral conformado por tres (03) árbitros.

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 artículo 45° de la Ley de Contrataciones del Estado.



PERÚ

Ministerio
de EducaciónInstituto Peruano
del Deporte**CLÁUSULA DÉCIMO SÉTIMA: 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 DÉCIMO OCTAVA: 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: Calle Madre de Dios N° 463 - Tribuna Sur — Estadio Nacional, Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jirón Inca Ripac N° 1710 dpto. 6 (tercer piso), distrito de El tambo, provincia de Huancayo, departamento de Junín.



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.

En señal de conformidad con todos y cada uno de los términos y condiciones del presente Contrato Complementario, las partes lo suscriben en dos (02) ejemplares originales de idéntico valor y tenor, en Lima a los veintidos (22) días del mes de abril de 2019.

LA ENTIDAD

MARIELA ESTHER ALVAREZ MUÑOZ
Jefe de la Oficina General de Administración
INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE

Mantaro

EL CONTRATISTA



Programa Nacional de Maratonistas

"Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

**CONSTANCIA DE CONFORMIDAD DE CUMPLIMIENTO
Y CULMINACIÓN DE SERVICIO**

La Coordinación del Programa Nacional de Maratonistas deja expresa

Constancia

Que la empresa, **Consortio de Servicios Mantaro**, integrado por las empresas: **Pool Maverick Ames Reyes** ("Maverick" Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición y Hotelería, con RUC N°: 10422011281 y **Francisco Ronald Ames Reyes** ("Corporación Ames A.E.R.", con RUC N°: 10407794741, han proporcionado el "Servicio de Concesionaria para la preparación de Alimentos para el Programa Nacional de Maratonistas para las regiones Cuzco, Junín, y Puno – Item 02 - Junín (Servicio de Alimentación para el Programa Nacional de Maratonistas región Junín), la misma que ha cumplido con la prestación del servicio, sin haber incurrido en penalidades, conforme al contrato suscrito que a continuación se detalla:

- ✓ **Contratos N°:** Contrato principal 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO.
Contrato Complementario al contrato 010-2018-007-2018-SER-LIMA-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO.
- ✓ **N° de proceso:** G.P. N° 010-2017-IPDNUL
- ✓ **Monto Total Ejecutado:** S/. 440, 406.00 Soles.
- ✓ **Periodo de ejecución:** del 21/04/2018 al 19/06/2019.

Se expide el presente documento a solicitud del proveedor, para los fines que crea conveniente.

Huancayo, 30 de junio del 2019.

Bienamente;

Constantino León López
COORDINADOR

Constantino León López
Coordinador del Programa Nacional de Maratonistas

Corporación Ames A.E.
RUC 10407794741 - Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

EXPERIENCIA Nro 4

ENTIDAD: DIRECCION REGIONAL DE EDUCACIÓN DE HUANCAMELICA

Contratación del servicio de alimentación de las delegaciones deportivas de la
región Huancavelica en la etapa macro regional de los juegos deportivos escolares
nacionales 2019 sede Junín

DOCUMENTOS:

- Orden de Servicio N° 0000240
- Factura comercial electrónica N° E001-11
- Constancia de depósito de detracción
- Voucher de depósito de pago

MONTO EJECUTADO:

SI.77,860.00

Corporación *Ames* S.A.
RUC 10407194741 - Servicio General de Colectivos

Francisco Ronald Ames Rey
REPRESENTANTE LEGAL

ORDEN DE SERVICIO N° 0000240

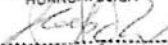
Nº Exo. SIAF : 0000020783

Dis	Mes	Año
28	06	2019

UNIDAD EJECUTORA : 303 DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION DE HUANCAYELICA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000802

1 DATOS DEL PROVEEDOR		2 CONDICIONES GENERALES	
Señor(es): AMES REYES FRANCISCO RONALD Dirección: INCA RIPAC N° 1703 DEPARTAMENTO N°6 JUNIN / HUANCAYO / EL TAMBO RUC: 10407794741 Teléfono: 989368877 Fax:		N° Cuadro Adquisic: 000240 Tipo de Proceso: AS - N° 0032-2019-DREH N° Contrato: 002-2019-DREH Moneda: S/ IIC:	
Concepto: CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS DE LA REGION HUANCAYO EN LA ETAPA MACRO REGIONAL DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS ESCOLARES NACIONALES 2219, CON SEDE EN JUNIN (HUANCAYO-TARMA) - CATEGORIA			

Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total \$/
04910010001	SERVICIO	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS COMPARATION FED CLAVI NO DE ALIMENTACION EN LAS OPERACIONES LIMITADAS DE LA FLECHA MANIPULACION EN LA BOTA MUSEO REGIONAL Y LOS OTROS LIMITADOS ROTUNDOS OPERACIONES DEL QUE SALE LA BOTA REGIONAL. - TAMAÑO - CATEGORIA B. 1 x 1 CONTENIDO DE ALIMENTACION: - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. CONTENIDO DE ALIMENTACION: - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. CONTENIDO DE ALIMENTACION: - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100. - TAMAÑO DEL SERVIDOR: 100 x 100 x 100 x 100 x 100 x 100.	77,860.00

AFECTACIÓN PRESUPUESTAL				
Metal Mnemónico	Cadena Funcional	FRFR	Clasif. Gasto	Monto SI
0531	22 047 0104 0002 3222990 5201933	1 - 00	2 3 2 7 10 1	27,860 00
CONSORCIO DE SERVICIOS  Francisco Ronald Ames Reyes REPRESENTANTE COMUN		DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN OFICINA DE ADMINISTRACIÓN HUANCAYELICA  Cpl. ALEJANDRO S. A. PIDA GUERRERO DIRECTOR DE SISTEMA ADMINISTRATIVO		

TOTAL \$	77,860.00
----------	-----------

Exonerado	0.00
V. Venta	65,993.05
IGV	11,876.95
Total	<u>77,860.00</u>

Facturar a nombre de Dirección: ERNESTO MORALES 148 / ASCENSION - HUANCAYELICA - HUANCAYELICA		RUC 23407580776
ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO	CONFORMIDAD DEL SERVICIO
CCORA RAMOS, ISMAEL	DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION DIRECCION DE ADMINISTRACION FINANCIERA <i>Ismael Corra Ramos</i> RESPONSABLE DE ADQUISICIONES Y SERV AUXILIARES	Fecha Día Mes Año
NOTA IMPORTANTE : - El Proveedor debe adjuntar a su Factura copia de la OVS - Esta Orden es válida solo en firmas y sellos reglamentarios y autorizados - El Contratista (Proveedor) se obliga a cumplir las obligaciones que le corresponden bajo painon de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento		

COORPORACION AMES A&M**AMES REYES FRANCISCO RONALD**

AV. PROGRESO 748 ZONA S.67020670 MED CDRA ANTES DEL C.E PIO

X

EL TAMBO - HUANCAYO - JUNIN

FACTURA ELECTRÓNICA

RUC: 10407794741

E001-11

Fecha de
Vencimiento :Fecha de Emisión : **25/07/2019**Señor(es) : **DIRECCION REGIONAL DE
EDUCACION DE HUANCAVELICA**RUC : **20407590776**Dirección del : **AV. ERNESTO MORALES 148 ----**Cliente : **CERCADO PLAZA PRINCIPAL**: **ASCENSION HUANCAVELICA-****HUANCAVELICA-ASCENSION**Tipo de Moneda : **SOLES**

Observación :

Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario
2290.00	UNIDAD	DESAYUNOS-SERVICIO DE ALIMENTACION DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS DE LA REGION HUANCAVELICA EN LA ETAPA MACRO REGIONAL DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS ESCOLARES NACIONALES 2019 -SEDE JUNIN -CATEGORIAS B,C Y D, CORRESPONDIENTE DEL 30/06/2019 AL 20/07/2019.	9.322033898
2290.00	UNIDAD	ALMUERZOS-SERVICIO DE ALIMENTACION DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS DE LA REGION HUANCAVELICA EN LA ETAPA MACRO REGIONAL DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS ESCOLARES NACIONALES 2019 -SEDE JUNIN -CATEGORIAS B,C Y D, CORRESPONDIENTE DEL 30/06/2019 AL 20/07/2019.	11.01694915
2290.00	UNIDAD	CENAS-SERVICIO DE ALIMENTACION DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS DE LA REGION HUANCAVELICA EN LA ETAPA MACRO REGIONAL DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS ESCOLARES NACIONALES 2019 -SEDE JUNIN -CATEGORIAS B,C Y D, CORRESPONDIENTE DEL 30/06/2019 AL 20/07/2019.	8.474576271

Sub Total Ventas : **S/ 65,983.05**Anticipos : **S/ 0.00**Descuentos : **S/ 0.00**Valor Venta : **S/ 65,983.05**ISC : **S/ 0.00**IGV : **S/ 11,876.95**Otros Cargos : **S/ 0.00**Otros Tributos : **S/ 0.00**Importe Total : **S/ 77,860.00**Valor de Venta de Operaciones Gratuitas : **S/ 0.00****SON: SETENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y
00/100 SOLES***Esta es una representación impresa de la factura electrónica, generada en el Sistema de SUNAT. Puede verificarla utilizando su clave SOL.*

26/3/2020

Detracción 12% Del monto Total

Constancia de Depósito

CONSTANCIA DE DEPOSITO

SISTEMA DE PAGO DE OBLIGACIONES TRIBUTARIAS D.LEG. 940

Número de constancia	181991302734117
No Cuenta de detracciones (Banco de la Nación)	00388021055
Tipo de Cuenta	Cuenta de Detracciones Convencional
RUC del Proveedor	10407794741
Nombre/Razón Social del Proveedor	AMES REYES FRANCISCO RONALD
Tipo de Documento del Adquiriente	6 - REG. UNICO DE CONTRIBUYENTES
Número de Documento del Adquiriente	20407590776
Nombre/Razón Social del Adquiriente	DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION DE
Tipo de operación	01 - Venta de bienes o prestación de servicio
Tipo de Bien ó servicio	037 - Demás Servicios gravados con el IGV
Monto del depósito	<u>S/.9343.20</u>
Fecha y hora de pago	13/09/2019 16:42:51
Periodo Tributario	201907
Tipo de Comprobante	01 - FACTURA
Número de Comprobante	<u>0001 00000011</u>
Número de operación	
Número de Pago de Detracciones	

Banche de Depósito de Pago

RESUMEN

DEPOSITO DE PAGO SCOTIABANK.....	68,516.80
DETRACCIÓN 12% SUNAT.....	9,343.20
TOTAL FACTURADO.....	S/ 77,860.00



Scotiabank

10407794741 13/09/2019 16:42:51

COND. MOVIM. EF. 100500 : 343 9120111
 SAL. BR. ACTUAL : 67 70,041.77
 SAL. DE DISPONIBLE : 07 70,041.77

FECHA	DESCRIPCION	IMPORTE
01/09/19	RETIRO EFECTIVO D. CUI	1,000.00
01/09/19	IMPUESTO A LOS DICH	0.00
03/09/19	DEPOSITO EN EFECTIVO	9,000.00
03/09/19	IMPUESTO A LOS DICH	0.00
07/09/19	RETIRO EFECTIVO CUI	1,000.00
07/09/19	IMPUESTO A LOS DICH	0.00
08/09/19	RETIRO EFECTIVO CUI	5,000.00
08/09/19	IMPUESTO A LOS DICH	0.00
08/09/19	IMP. PAGO PRONT	68,516.80
08/09/19	IMPUESTO A LOS DICH	9.40
08/09/19	RETIRO EFECTIVO CUI	2,400.00
08/09/19	IMPUESTO A LOS DICH	0.00
08/09/19	DEBITO - COMPRAS	55.00
08/09/19	RETIRO EFECTIVO CUI	600.00
08/09/19	DEBITO - COMPRAS	55.00
08/09/19	DEBITO - COMPRAS	55.00
08/09/19	RETIRO EFECTIVO CUI	2,000.00
08/09/19	IMPUESTO A LOS DICH	0.00
08/09/19	RETIRO EFECTIVO CUI	0.00

Depósito por pago de servicios
de la DICH

ana="&agrupacion="

Corporación A. S. A.
 RUC 10407794741 - Servicios Generales Colectivo

Francisco Ronald Ames Reyes
 REPRESENTANTE PROPIETARIO

EXPERIENCIA Nro __5__

ENTIDAD: JHAL REYES SAC

**CONCESION DEL SERVICIO ALIMENTACION PARA TRABAJADORES DEL GRUPO
JHR**

DOCUMENTOS:

- contrato JHR-30-2018-SERVICIO DE ALIMENTACION Y ALOJAMIENTO PARA TRABAJADORES DEL GRUPO JHR REYES SAC DESTACADOS EN OBRAS DE LA SELVA CENTRAL
- Constancia de cumplimiento del servicio.

MONTO EJECUTADO:

➤ ALIMENTACIÓN	s/.	390,550.00
➤ ALOJAMIENTO	s/.	87,600.00



GRUPO JHAL REYES SAC

**CONTRATO JHR-030-2018- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y ALOJAMIENTO PARA
TRABAJADORES DEL GRUPO JHAL REYES SAC DESTACADOS EN OBRAS DE
LA SELVA CENTRAL-JUNÍN**

Consta por el presente documento el contrato del Servicio de Alimentación y Servicio de alojamiento para el personal obrero, y empleado, destacado en obra, que celebran de una parte la empresa Grupo JHAL REYES S.A.C con Registro Único del Contribuyente N° 20600955980, con domicilio legal en el Jr. Abancay N° 437- Huancayo, representado por su gerente general don Jesús Adolfo Reyes Molina, con DNI N° 20073686 que en adelante se denominará EL GRUPO JHAL y de la otra parte la Empresa "Corporación Ames A&M", con Registro Único de Contribuyente N° 10407794741, con domicilio legal en Jr. Inca Ripac N° 1703 - distrito de El Tambo ciudad de Huancayo, representado por su propietario don Francisco Ronald Ames Reyes, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA, bajo los siguientes términos:

PRIMERO. - Sobre el objeto y la finalidad del contrato.

EL CONTRATISTA se compromete a cumplir el Servicio de Alimentación, el cual está destinado para la atención de los trabajadores (obrero y empleado) que laboran EL GRUPO JHAL en el destacamento de obras situadas en la selva central provincia de Satipo y Chanchamayo ubicadas dentro de la región Junín. De igual manera EL CONTRATISTA se compromete a cumplir el Servicio de alojamiento, el cual está destinado para la atención de los trabajadores (empleados y obreros) que laboran en EL GRUPO JHAL, en el destacamento de obras situadas en la selva central provincia de Satipo y Chanchamayo ubicadas dentro de la región Junín.

SEGUNDO. - El presente contrato tiene como partes integrantes la propuesta presentada por EL CONTRATISTA, como anexos, y documentos derivados del presente contrato y adendas que puedan surgir durante la ejecución del mismo y establezcan obligaciones entre las partes.

TERCERO. - EL CONTRATISTA declara bajo juramento, que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de pagos pecuniarios por faltas y daños emergentes, o por resolución del mismo, en aplicación del código civil peruano para estos casos. El plazo máximo de responsabilidad de EL CONTRATISTA es de 01 año. Cualquier de las partes podrá elevar el presente contrato a escritura pública corriendo con todos los gastos que se incurran en estas formalidades.

CUARTO. - EL CONTRATISTA, se compromete a instalar los servicios, en 15 días hábiles como máximo. EL GRUPO JHAL se compromete a entregar un local provisional destinado al Servicio de Alimentación. Sobre el servicio de alojamiento EL CONTRATISTA se compromete a dotar de un inmueble o inmuebles o alquilar el servicio mencionado en zonas cercanas y céntricas de las localidades mencionadas, los cuales deberán contar con habitaciones unitarias y triples como máximo.

QUINTO. - La vigencia del presente contrato se iniciará el 05 de agosto del 2018 y se extenderá por 365 días calendario. Cualquier ampliación o reducción de vigencia se dará a través de comunicaciones escritas de parte de EL GRUPO JHAL con EL CONTRATISTA y será de mutuo acuerdo.

SEXTO. - El Monto Contractual del presente contrato asciende a la suma de S/ 478,150.00 Soles (cuatrocientos setenta y ocho mil ciento cincuenta con 00/100 Soles), que serán pagados en forma periódica mensual de la siguiente forma:

Corporación Ames A&M S.A.
RUC 10407794741 - Servicio General Colectivo.

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE PROPIETARIO



GRUPO JHAL REYES S.A.C.

previa presentación y aprobación de documentos de liquidación por pago del servicio (contabilizados por tickets de consumo diario emitidos por EL GRUPO JHAL y contabilizados por EL CONTRATISTA) Los pagos serán en efectivo, o mediante depósitos a cuenta corriente o ahorros, para lo cual EL CONTRATISTA presentará a más tardar durante 10 días siguientes los documentos respectivos para este fin

EL GRUPO JHAL, descontará el 5 % del total de la liquidación emitida quincenal, por alquiler de local, y prestación de servicios básicos como luz y agua.

SÉPTIMO. - La cantidad de raciones y precios unitarios y mensuales fijados en el presente contrato es el siguiente:

SERV. ALIMENTACIÓN				
Personal	Cantidad	Ración	Precio	SUB TOTAL
Obreros	30	(D+A+C)	24.00	262,800.00
Empleados	10	(D+A+C)	35.00	127,750.00
TOTAL, SERVICIO ALIMENTACIÓN				390,550.00

SERV. HOSPEDAJE (ALOJAMIENTO)			
	Cantidad	Precio	SUB TOTAL
Habitación Unitaria	6	20.00	43,800.00
Habitación compartida (triple)	4	30.00	43,800.00
TOTAL, SERVICIO DE ALOJAMIENTO			87,600.00

MONTO TOTAL REFERENCIAL DEL SERVICIO

El Monto TOTAL del servicio podrá variar máximo hasta un 20% por ciento por debajo y ampliarse de igual manera.

S/. 478,150.00

OCTAVO. - El horario de atención del servicio de alimentación será según el siguiente detalle:

Descripción	Turno mañana	Turno Tarde
Desayuno	7:00 - 8:00 a.m.	
Almuerzo		1:00 - 2:00 p.m.
Cena		6:00 - 7:00 p.m.

El sistema de atención será con presentación de Tickets de consumo de ración entregado por EL GRUPO JHAL al trabajador; y el control será mediante ello. En el servicio de hospedaje será mediante autorización de ingreso del trabajador y mediante control diario de alojamiento. Queda totalmente prohibido la atención fuera del horario establecido, EL GRUPO JHAL no reconocerá los alimentos consumidos fuera del horario establecido.

NOVENO. - El CONTRATISTA, se compromete a presentar cada semana la relación del menú al supervisor del servicio, el cual deberá haber sido elaborado por su nutricionista, debiendo exhibir en el comedor los menús a consumirse, comprometiéndose a respetar estrictamente este rol. Todo cambio será comunicado al supervisor del servicio siempre y cuando exista mejora del menú del día o por problemas insalvables de abastecimiento, o fuerza mayor.

DÉCIMO. - Los componentes del menú a servir tendrán Las kilocalorías totales superior a 3,800. La frecuencia del menú debe ser variada y no repetirse en la semana. Los panes tendrán un peso de 30 gr. Las presas tendrán un peso de 180 gr y 200 (para empleados). La guarnición tendrá un peso de 120 gr. Como mínimo. El menú tendrá como base el siguiente esquema:



Desayuno	Almuerzo	Cena
Una taza de leche c/ cereal o fruta	Entrada o sopa	Entrada o sopa
Un plato de fondo	Plato de fondo c/ presa	Plato de fondo c/ presa
02 panes c/ entremés simple y/o fuerte	Guarnición	Refresco o mate
<u>Opción americana</u>	Refresco de fruta	postre
Una taza de leche c/ cereal o fruta	Fruta	
Un Jugo de fruta		

Dos panes c/ entremés fortificado (huevo, carne, queso, etc.)

*en caso de empleados en el desayuno se agregará un jugo c/ pan fuerte. (Se variará con caldos fuertes)
 *en caso de empleados en el almuerzo será entrada y sopa, además de una fruta extra.
 *en caso de empleados en la cena será entrada y sopa, además de una fruta extra.

Corporación Ames
 RUC 1040779474
 Francisco Ronald Reyes
 REPRESENTANTE PROPIETARIO

UNDÉCIMO. - El CONTRATISTA, se compromete a disponer para el servicio de alimentación (cocina y comedor) los siguientes implementos:

- o 01 cocinas industrial de 03 hornillas.
- o 01 cocina semi industrial de 03 hornillas
- o 04 mesas de trabajo para la cocina.
- o Lavadero de utensilios.
- o 1 dispensador de refrescos.
- o 1 refrigeradora
- o 1 congeladora.
- o 1 horno microondas (ubicado en el comedor)
- o Utensilios, vajillas necesarias para la atención respectiva
- o 10 juegos de comedor c/u con 4 sillas cómodas.
- o Estantes para almacén y cocina.
- o Mosquiteros eléctricos
- o Ventiladores.
- o Balones c/ Gas necesarios
- o Campana extractora de humos.
- o Insumos y enseres necesarios para el servicio.
- o Equipos y enseres de limpieza.
- o Botiquín implementado.
- o Extintor.
- o Equipo de Sonido.

El abastecimiento de productos alimenticios, abarotes y otros serán asumidos por El CONTRATISTA. EL GRUPO JHAL no se responsabiliza por las pérdidas y cuentas ajenas y personales de El CONTRATISTA que exigen terceros. El CONTRATISTA queda autorizado a expendir otros alimentos industrializados pero nutritivos, que serán pagados por los usuarios que desean comprar dichos productos.

Sobre el servicio de alojamiento este contará con habitaciones unitarias y triples como máximo. Deberán contar con baños unitarios y compartidos, según la descripción del servicio mencionado de la propuesta de EL CONTRATISTA. Deberá contar cada habitación con un televisor a color, cama mínima 1 plaza 1/2, o camarote, edredones, frazadas, sábanas limpias, sillas, ventiladores, baños con inodoros en condiciones óptimas y duchas con agua limpia y mosquiteros. La limpieza será diaria y el cambio de sábanas también a cargo del contratista.

DUODÉCIMO. - Todo plato extra, pedido especial, o extra de menú que solicite el comensal o usuario, a El CONTRATISTA, será asumido por el mismo recurrente y será cancelado por este. EL GRUPO JHAL no asumirá el pago de estos pedidos.

01 Principal

01 3650-0820

1. mar. Jul. 2001 (legitimada)

Corporación Ames A&M
 RUC 1040779474
 Francisco Ronald Reyes
 REPRESENTANTE PROPIETARIO



DÉCIMO TERCERO. - El CONTRATISTA, se compromete a abastecer con el menú del personal obrero y empleado cuando fuese necesario en el mismo centro laboral, contando con la colaboración de 01 vehículo EL GRUPO JHAL, asimismo la preparación de menús serán en sus respectivos tapers y vasos descartables (debidamente identificado cada menú para c/u del trabajador), el cual tampoco su costo será asumido por EL GRUPO JHAL.

DÉCIMO CUARTO. - EL GRUPO JHAL, mediante su supervisor, y/o quien haga las veces de este, debidamente autorizado, puede realizar en cualquier momento y sin previo aviso, inspecciones inopinadas para controlar la higiene, manipulación, y preparación de los alimentos, debiendo EL CONTRATISTA brindar las facilidades del caso.

En caso de existir problemas como alimentos insolubles en su preparación, con fecha de vencimiento expirado, EL GRUPO JHAL otorgará plazo respectivo para su subsanación y multa correspondiente, y en caso de problema grave, EL GRUPO JHAL podrá resolver el contrato por dicho motivo (intoxicación de los usuarios que se comprueba en la alimentación, entre otros)

De igual manera EL GRUPO JHAL podrá resolver el contrato unilateralmente sin expresión de causa cuando:

- El CONTRATISTA presente continuamente un servicio deficiente en las obligaciones contractuales.
- El CONTRATISTA cometa al mes más de 06 faltas en manipulación y preparación de alimentos.
- No se cumple las disposiciones y obligaciones de alojamiento por parte de EL CONTRATISTA.
- Por Falta de pago 02 meses continuos por parte de EL GRUPO JHAL.
- Por fuerza mayor debidamente sustentados por EL GRUPO JHAL.
- Por caso fortuito o fuerza mayor ajenas a la responsabilidad de EL GRUPO JHAL y del CONTRATISTA.

DÉCIMO QUINTO. - El CONTRATISTA deberá contar con seguros de trabajo, que cubran posibles accidentes del personal que labora en el servicio; Asimismo liberará a EL GRUPO JHAL de cualquier indemnización o responsabilidad que hubiese en la ejecución del servicio del presente contrato.

DÉCIMO SEXTO. - Toda solución de controversias que hubiere, las partes podrán iniciar arbitraje privado a fin de resolver las controversias que se presenten en cualquier etapa del presente contrato, dentro de los plazos establecidos por el código civil vigente y ley general de arbitraje.

DÉCIMO SÉPTIMO. - La cancelación de este contrato será previo acuerdo entre las partes, será por escrito y por con un mínimo de 15 días calendarios.

Estando de común acuerdo ambas partes, firman el presente contrato en la ciudad de Huancayo a los 20 días del mes de julio del 2018.

Por EL GRUPO JHAL

Por EL CONTRATISTA

GRUPO JHAL REYES SAC.
RUC: 20400125555
JOSÉ ALBERTO REYES MOJICA
REPRESENTANTE

Corporación AMES
RUC 1040779474
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE

Corporación AMES ASM
RUC 1040779474 - Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE SERVICIO

La Gerencia de la empresa **GRUPO JHAL REYES SAC**, con RUC N° 20600955960, otorga la presente constancia de Cumplimiento de servicio:

A la empresa: **Ames Reyes Francisco Ronald**, ("Cooperación Ames A&M"), con RUC N° 10407794741, de propiedad de Francisco Ronald Ames Reyes, con domicilio legal en Jr. Inca Ripac N° 1703, ciudad de Huancayo; por haber culminado satisfactoriamente y sin penalidades ni faltas el contrato suscrito No: JHR-030-2018- Servicio de Alimentación y Servicio de alojamiento para el personal obrero, empleado, para trabajadores del GRUPO JHAL SAC, según detalle siguiente.

Monto Contractual: S/. 478,150.00 Soles (cuatrocientos setenta y ocho mil ciento cincuenta con 00/100 Soles):

Periodo de contrato:

- Fecha de Inicio: 05 de agosto del 2018.
- Fecha de Culminación: 04 de agosto del 2019.

El servicio de alojamiento y los alimentos han sido entregados eficientemente, con responsabilidad, higiene y en cumplimiento a la propuesta del Contratista.

Se expide la presente a solicitud del recurrente.

Huancayo, 02 de octubre del 2019.

Atentamente,

GRUPO JHAL REYES SAC
RUC: 20600955960
Jesús Adolfo Reyes Molina
REPRESENTANTE

Datos del que expide el presente documento:

Responsable: **Jesús Adolfo Reyes Molina.**
Cargo: **Gerente General**

Of. Principal	Atención N° 127	Huancayo	Cv: 983030529
E-mail: hjar.200174@icm.com			

Cooperación Ames A&M
RUC 10407794741 - Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA

Corporación Ames A&M
RUC 1040779471 - Servicios Generales Colechivos


Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPRIETARIO

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA CONCURSO PUBLICO N°
002-2024-CS/UNISCISA - Primera Convocatoria

ANEXO N° 11

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

Item único

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA -PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCISA-1)

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de **AMES REYES FRANCISCO RONALD**
(Nombre comercial: "Cooperación Ames A&M - Tipo de empresa: persona natural), solicito la asignación de la
bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mis representadas cuenta
con la condición de micro y pequeña empresa. (ver acreditación del Remype)

Pichanaki, 02 de mayo del 2024.

Cooperación Ames A&M
RUC: 10407794744 - Servicios Especiales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

Para asignar la bonificación, el 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/>



PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del EmpleoREGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC N°: 10407794741

Razón Social: AMES REYES FRANCISCO RONALD

Actividad Económica (*): ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO
MÓVIL DE COMIDAS

CIU (*): 5610

Domicilio: AV. PROGRESO 748 (S.67020670 MED CDRA ANTES DEL
C.E PIO X) JUNIN HUANCAYO EL
EL TAMBO

Distrito: HUANCAYO

Provincia: JUNIN

Departamento: --

Gerente General: FRANCISCO RONALD AMES REYES

Representante Legal: MICRO EMPRESA

Queda Acreditada como: MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción 0001545122-2018

Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE: 24/01/2018

(*) CIU v3: 55205

(*) Actividad Económica v3: RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS.

Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual del REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se encuentra sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso, de comprobar fraude o falsedad en la declaración presentada por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta se adecua a los supuestos delictivos contra la fe pública del Código Penal, este será comunicado al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente, de conformidad con el Art. 32° de la Ley N° 27444.

La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para la inscripción en el REMYPE, a efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.

Fecha de Expedición: 26/01/2018

Código Nro. 437848

Impreso el 31/01/2018 22:12:51

www.mintra.gob.pe

Av. Salaverry 665
Jesús Nuñez
T. (511) 630-600

por: **Francisco Ronald Ames Reyes** A&M
RUC 10407794741 - Solicitud General de Colección

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

ANEXO Nº 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1)

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de **AMES REYES FRANCISCO RONALD** (Nombre comercial: "Cooperación Ames A&M - Tipo de empresa: persona natural),, solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en el proceso actual, ítem único, para brindar **SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, debido a que mi domicilio es provincia colindante de las sedes de la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA**, donde se ejecutará el servicio mencionado. (la que podrá pertenecer o no al mismo departamento o región, según disposición de la ley de contrataciones del estado y reglamento vigente).

Pichanaki, 02 de mayo del 2024.

Cooperación Ames A&M
RUC 10407794741 - Servicios Comerciales Selectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJA -PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJA-1)

Presente. -

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

CONCEPTO				PRECIO TOTAL
Contratación DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPÓ DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA) JUNIO A DICIEMBRE 2024 X 120 DÍAS HÁBILES DE ATENCIÓN				1,073,760.00
Descripción de raciones	Cantidad total	precio unitario	sub total	
Desayunos	52,800	8.90	469,920.00	
Almuerzos	52,800	10.00	528,000.00	
Cenas	9,600	7.90	75,840.00	
	115,200	26.80		
TOTAL				1,073,760.00

El precio de la oferta es en SOLES; incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal⁴, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

Pichanaki, 02 de mayo del 2024.

Mi oferta no incluye (IGV)

Corporación Ames A&I
RUC 10407794741
Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

Importante

- 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]".

⁴ Ley del Impuesto a las Ventas.- Apéndice II.- Servicios exonerados del IGV. Numeral Símbolo se anexo y c/clo)



OFERTA CONSORCIO "DOÑA VICKI"

**CONCURSO PÚBLICO N° N° 002-2024-
CS/UNISCJSA**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS
ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI
Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN
SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**

MARZO 2024

**Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY**

Documentación de presentación obligatoria

Documentos para la admisión de la oferta.



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



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

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, Katty Mabel PAUCAR LAUREANO Representante común del Consorcio "DOÑA VICKY" Identificado con DNI N° 45865261, DECLARO BAJO JURAMENTO que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :		Katty Mabel PAUCAR LAUREANO RESTAURANTE CHICHARRONERÍA "DOÑA VICKI"	
Domicilio Legal : Jirón 1ro de noviembre 663 – Satipo Junín			
RUC : 10473756876	Teléfono(s)	945770771	
MYPE		Sí	☒ No
Correo electrónico : kattymabellareano@gmail.com			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :		Miriam CAMAYO GARCIA Concesionaria "GEMES"	
Domicilio Legal : Calle Necochea 203 Huancayo – Junín			
RUC : 10425826242	Teléfono(s)	943502814	
MYPE		Sí	☒ No
Correo electrónico: miriamcamayo768@gmail.com			

Autorización de notificación por correo electrónico:

kattymabellareano@gmail.com

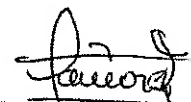
Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

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

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

Satipo 03 de mayo del 2024


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



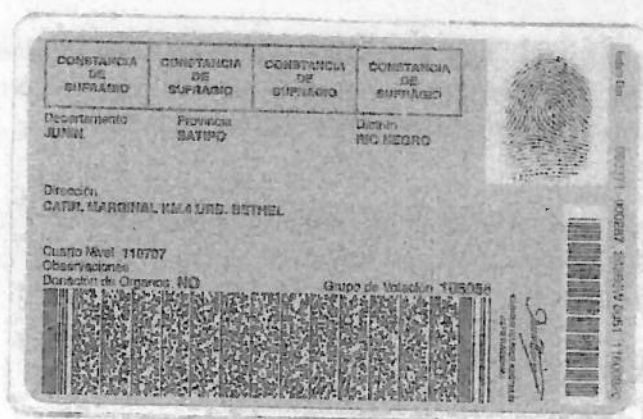
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

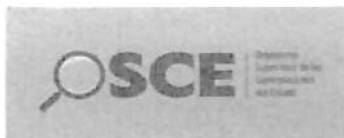
En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Katy Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



[Signature]
RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261



RUC N° 10458652614

REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES**CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN
PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA****PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL**

Domiciliado en: JUNIN - SATIPO - SATIPO (Según información declarada en la SUNAT)

Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:**PROVEEDOR DE BIENES**

Vigencia : Desde 13/09/2022

PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia : Desde 13/09/2022

FECHA IMPRESIÓN: 24/03/2024**Nota:**Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: www.mp.gob.pe - opción Verifique su inscripción.

Retornar

Imprimir

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261



PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo

8

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC N° : 10458652614

Razón Social : PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL

Actividad Económica (*) : ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO
MÓVIL DE COMIDAS

CIU (*) : 5610

Domicilio : JR. 1RO DE NOVIEMBRE NRO. 663 (A MEDIA CDRA DEL
COLEGIO JOSE OLAYA) JUNIN - SATIPO -

Distrito : SATIPO

Provincia : SATIPO

Departamento : JUNIN

Gerente General : —

Representante Legal : KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO

Queda Acreditada como : MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción 0002067513-2022

Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE: 13/09/2022

(*) CIU v3 : 55205

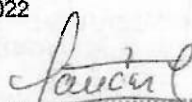
(*) Actividad Económica RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS.

Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual del REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se encuentra sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso, de comprobar fraude o falsedad en la declaración presentada por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta se adecua a los supuestos delitos contra la fe pública del Código Penal; este será comunicada al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente, de conformidad con el Art. 32° de la Ley N° 27444.

La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para la inscripción en el REMYPE, a efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.

Fecha de Expedición : 19/09/2022

Impreso el 24/03/2024 22.42.42


RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261



FICHA RUC : 10458652614
PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL

Número de Transacción : 73016117
 CIR - Constancia de Información Registrada

Información General del Contribuyente

Apellidos y Nombres ó Razón Social	: PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL
Tipo de Contribuyente	: 02-PERSONA NATURAL CON NEGOCIO
Fecha de Inscripción	: 24/08/2018
Fecha de Inicio de Actividades	: 24/08/2018
Estado del Contribuyente	: ACTIVO
Dependencia SUNAT	: 0133 - I.R.JUNIN-MEPECO
Condición del Domicilio Fiscal	: HABIDO
Emisor electrónico desde	: 10/10/2018
Comprobantes electrónicos	: RECIBO POR HONORARIO (desde 10/10/2018),FACTURA (desde 07/05/2021),BOLETA (desde 07/05/2021), (desde 05/04/2022)

Datos del Contribuyente

Nombre Comercial	: -
Tipo de Representación	: -
Actividad Económica Principal	: 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Actividad Económica Secundaria 1	: 9609 - OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS PERSONALES N.C.P.
Actividad Económica Secundaria 2	: -
Sistema Emisión Comprobantes de Pago	: COMPUTARIZADO
Sistema de Contabilidad	: COMPUTARIZADO
Código de Profesión / Oficio	: 99- PROFESION U OCUPACION NO ESPECIFICADA
Actividad de Comercio Exterior	: SIN ACTIVIDAD
Número Fax	: -
Teléfono Fijo 1	: -
Teléfono Fijo 2	: -
Teléfono Móvil 1	: 64 - 945770771
Teléfono Móvil 2	: -
Correo Electrónico 1	: kattymabellareano@gmail.com
Correo Electrónico 2	: -

Domicilio Fiscal

Actividad Economica	: 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Departamento	: JUNIN
Provincia	: SATIPO
Distrito	: SATIPO
Tipo y Nombre Zona	: -
Tipo y Nombre Vía	: JR. 1RO DE NOVIEMBRE
Nro	: 663
Km	: -
Mz	: -
Lote	: -
Dpto	: -
Interior	: -
Otras Referencias	: A MEDIA CDRA DEL COLEGIO JOSE OLAYA
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal	: ALQUILADO

Datos de la Persona Natural

Documento de Identidad	: DNI 45865261
Cond. Domiciliado	: DOMICILIADO
Fecha de Nacimiento o Inicio Sucesión	: 26/07/1989
Sexo	: Femenino
Nacionalidad	: PERUANA
País de procedencia	: -

Paucar
 RUC 10458652614
 Katty Mabel Paucar Laureano
 DNI N° 45865261

Registro de Tributos Afectos

Tributo	Afecto desde	Marca de Exoneración	Exoneración	
			Desde	Hasta
IGV - OPER. INT. - CTA. PROPIA	01/12/2022	-	-	-
RENTA-4TA. CATEGOR.-CTA.PROPIA	24/08/2018	-	-	-
RENTA - REGIMEN ESPECIAL	01/12/2022	-	-	-

Establecimientos Anexos

Código	Tipo	Denominación	Ubigeo	Domicilio	Otras Referencias	Cond.Legal
0001	SUCURSAL	-	CUSCO LA CONVENCIÓN PICHARI	JR. FLORIDA S/N	-	ALQUILADO

Importante

La SUNAT se reserva el derecho de verificar el domicilio fiscal declarado por el contribuyente en cualquier momento.

Documento emitido a través de SOL - SUNAT Operaciones en Línea, que tiene validez para realizar trámites Administrativos, Judiciales y demás

Recuerde que es obligatorio consultar periódicamente su Buzón Electrónico SOL, para conocer de forma oportuna las notificaciones e información de interés que faciliten el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y aduaneras.

Para ir a su Buzón Electrónico [Ingrese Aquí](#)

DEPENDENCIA SUNAT

Fecha:24/03/2024

Hora:22:47


RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261



FICHA RUC : 10425826242 CAMAYO GARCIA MIRIAM

Número de Transacción : 71151286

CIR - Constancia de Información Registrada

Información General del Contribuyente

Apellidos y Nombres ó Razón Social : CAMAYO GARCIA MIRIAM
Tipo de Contribuyente : 02-PERSONA NATURAL CON NEGOCIO
Fecha de Inscripción : 27/12/2017
Fecha de Inicio de Actividades : 01/01/2018
Estado del Contribuyente : ACTIVO
Dependencia SUNAT : 0133 - I.R.JUNIN-MEPECO
Condición del Domicilio Fiscal : HABIDO
Emisor electrónico desde : 07/05/2020
Comprobantes electrónicos : FACTURA (desde 07/05/2020),BOLETA (desde 24/04/2023)

Datos del Contribuyente

Nombre Comercial : GEMES
Tipo de Representación :
Actividad Económica Principal : 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Actividad Económica Secundaria 1 : 4773 - VENTA AL POR MENOR DE OTROS PRODUCTOS NUEVOS EN COMERCIOS ESPECIALIZADOS
Actividad Económica Secundaria 2 : 1410 - FABRICACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR, EXCEPTO PRENDAS DE PIEL
Sistema Emisión Comprobantes de Pago : MANUAL
Sistema de Contabilidad : MANUAL
Código de Profesión / Oficio :
Actividad de Comercio Exterior : SIN ACTIVIDAD
Número Fax :
Teléfono Fijo 1 :
Teléfono Fijo 2 :
Teléfono Móvil 1 : 64 - 943930073
Teléfono Móvil 2 :
Correo Electrónico 1 : liz_balbin@hotmail.com
Correo Electrónico 2 :

Domicilio Fiscal

Actividad Economica : 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Departamento : JUNIN
Provincia : HUANCAYO
Distrito : HUANCAYO
Tipo y Nombre Zona :
Tipo y Nombre Vía : CAL. NECOCHEA
Nro : 203
Km :
Mz :
Lote :
Dpto :
Interior :
Otras Referencias : COSTADO COLEGIO VIRGEN DE FATIMA
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal : PROPIO

Datos de la Persona Natural

Documento de Identidad : DNI 42582624
Cond. Domiciliado : DOMICILIADO
Fecha de Nacimiento o Inicio Sucesión : 07/10/1981
Sexo : Femenino
Nacionalidad : PERUANA
País de procedencia :

Registro de Tributos Afectos

Tributo	Afecto desde	Marca de Exoneración	Exoneración Desde	Hasta
IGV - OPER. INT. - CTA. PROPIA	01/05/2020	-	-	-
RENTA 5TA. CATEG. RETENCIONES	01/04/2020	-	-	-
RENTA - REGIMEN MYPE TRIBUTARIO	01/05/2020	-	-	-

CONCESIONARIA* GEMES

 Miriam Camayo Garcia
 RUC. 10425826242

26/12/23, 12:03

Datos de Ficha RUC- CIR(Constancia de Información Registrada)

10

ESSALUD SEG REGULAR TRABAJADOR
SNP - LEY 19990

01/04/2020
01/04/2020

- - -
- - -

Importante

La SUNAT se reserva el derecho de verificar el domicilio fiscal declarado por el contribuyente en cualquier momento.

Documento emitido a través de SOL - SUNAT Operaciones en Línea, que tiene validez para realizar trámites Administrativos, Judiciales y demás

Recuerde que es obligatorio consultar periódicamente su Buzón Electrónico SOL, para conocer de forma oportuna las notificaciones e información de interés que faciliten el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y aduaneras.

Para ir a su Buzón Electrónico *Ingrese Aquí*

DEPENDENCIA SUNAT

Fecha:26/12/2023

Hora:12:04

R

CONCESIONARIA GEMES
[Firma]
Miriam Camayo Garcia
RUC. 10425826242



PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo

REMYPE

Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa

CONSULTA DEL REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REGISTRO NACIONAL DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA - REMYPE (Desde el 20/10/2008)							
Nº DE RUC.	RAZÓN SOCIAL	FECHA SOLICITUD	ESTADO/CONDICIÓN	FECHA DE ACREDITACIÓN	SITUACIÓN ACTUAL	RESOLUCIÓN / OFICIO DGPE	FECHA DE BAJA / CANCELACIÓN
10425826242	CAMAYO GARCIA MIRIAM	13/03/2020	ACREDITADO COMO MICRO EMPRESA	19/03/2020	ACREDITADO	-----	-----

REGISTRO NACIONAL DE EMPRESAS ACOGIDAS AL REGIMEN ESPECIAL LABORAL - LEY 28015 (Hasta el 19/10/2008)			
Nº DE RUC.	RAZÓN SOCIAL	ESTADO	FECHA
NO SE ENCONTRARON RESULTADOS PARA ESTA BUSQUEDA			

CONCESIONARIA GEMES

Miriam Camayo Garcia

RUC. 10425826242



RUC N° 10425826242

REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES**CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN
PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA****CAMAYO GARCIA MIRIAM**

Domiciliado en: JUNIN - HUANCAYO - HUANCAYO (Según información declarada en la SUNAT)

Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:**PROVEEDOR DE BIENES**

Vigencia : Desde 06/06/2017

PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia : Desde 06/06/2017

FECHA IMPRESIÓN: 26/12/2023

Nota:Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: www.rnp.gob.pe - opción [Verifique su Inscripción](#).

Retornar

Imprimir

CONCESIONARIA GEMES

Miriam Camayo Garcia
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

CONCESIONARIA GEMES

Miriam Camayo Garcia
RUC. 10425826242



c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N°2).

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

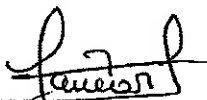
COMITÉ DE SELECCIÓN**CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

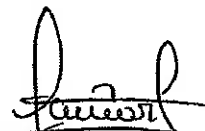
Mediante el presente el suscrito, Katty Mabel PAUCAR LAUREANO Representante común del Consorcio "DOÑA VICKY" Identificado con DNI N° 45865261, declaro bajo juramento:

- 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.

Satipo 03 de mayo del 2024



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

ANEXO N° 3**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA**

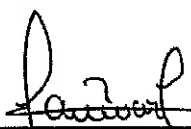
Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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/ representante común del consorcio que suscribe ofrece el **SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024**, 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.

Satipo 03 de mayo del 2024



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



- f) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio.
(Anexo N° 4)

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

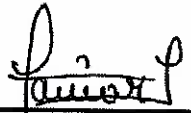
Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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 objeto del presente en un plazo de doscientos catorce (214) días calendario, con una atención efectiva de ciento veinte (120) días hábiles en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Satipo 03 de mayo del 2024

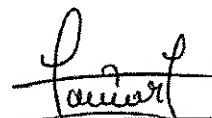


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

- g) 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)



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

ANEXO N° 5
PROMESA DE CONSORCIO

NOTARIA EGOÁVIL TORRES
JR. FRANCISCO IRAZOLA N° 531
SATIPO
TELÉFONO: 064-545578

23

Señores
COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 al CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

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. KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO ✓
2. MIRIAM CAMAYO GARCIA ✓

b) Designamos a KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO, identificado con DNI N° 45865261, como representante común del CONSORCIO "DOÑA VICKI" para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA.

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 JIRÓN 1RO DE NOVIEMBRE 663 – DISTRITO Y PROVINCIA DE SATIPO DEPARTAMENTO JUNÍN

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

1. OBLIGACIONES DE KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO

60%

- Ejecución del servicio de producción, distribución y entrega de alimentos para los estudiantes de las Sedes de La Merced, Pichanaquí y la Filial Mazamari-Satipo de la UNISCJSA junio a diciembre 2024.
- Administrativos, financieros y económicos;
- Elaboración integral de la oferta;
- Facturación;
- Personal y otros.

2. OBLIGACIONES DE MIRIAM CAMAYO GARCIA

40 %

- Ejecución del servicio de producción, distribución y entrega de alimentos para los estudiantes de las Sedes de La Merced, Pichanaquí y la Filial Mazamari-Satipo de la UNISCJSA junio a diciembre 2024.

TOTAL OBLIGACIONES

100%

Satipo, 03 de mayo del 2024.


Consortiado 1
KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO
DNI N° 45865261


Consortiado 2
MIRIAM CAMAYO GARCIA
DNI N° 42582624

DOCUMENTO NO REDACTADO EN LA NOTARIA

LEGALIZACIÓN AL REVERSO

EDITH GINA EGOAVIL TORRES - NOTARIA DE SATIPO

CERTIFICO: LA AUTENTICIDAD DE LA FIRMA Y LA HUELLA DACTILAR QUE APARECE EN EL ANVERSO DEL PRESENTE DOCUMENTO, LA QUE CORRESPONDE A: **PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL** A QUIEN IDENTIFIQUE CON D.N.I N°45865261. ASI COMO HE VERIFICADO CON EL SISTEMA BIOMETRICO DE RENIEC SUS HUELLAS DACTILARES CONSULTA BIOMETRICA N°: 0102065621. DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 108 DEL DECRETO LEGISLATIVO 1049, EL NOTARIO NO ASUME RESPONSABILIDAD SOBRE EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO. DOY FE. =====
SATIPO 03 DE MAYO DEL 2024. =====



[Handwritten signature of Edith Gina Egoavil Torres]

EDITH GINA EGOAVIL TORRES
NOTARIA DE SATIPO



[Handwritten signature]



CERTIFICO: La autenticidad de la firma suscrita por Dr. Luis Oswaldo Castillo Huerta

Identificado con DNI 42582624
de lo que doy fe.

Huancayo, 03 MAY 2024 del 201...



LUIS OSWALDO CASTILLO HUERTA
ABOGADO - NOTARIO DE JUNIN
Reg. C.N.L. N° 39

NO REEJECUTADO EN LA NOTARÍA

COPIA EL PRESENTE DOCUMENTO
EL ABOGADO NOTARIO DR. LUIS OSWALDO
CASTILLO HUERTA ENCARGADO DEL OFICIO
NOTARIAL DEL NOTARIO DR. CIRIO GALVEZ
HECHERA POR RESOLUCION N° 007-2024-000004
DEL COLEGIO DE NOTARIOS DE JUNIN MARZO 2024

REVISADO
Jefe de Oficina
DNI. 04222449

DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 108 DEL D.L. N° 1049 EL NOTARIO NO ASUME RESPONSABILIDAD SOBRE EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO QUE ANTERECEDER A LA FIRMA QUE SE CONFIRMA, CERTIFICANDO LA REALIZACION DE LAS FIRMAS Y LA LEGALIDAD DEL ACTO QUE ANTERECEDER.



- h) 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. ✓

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

ANEXO N° 8

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

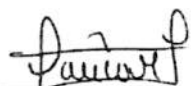
Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2024	S/ 994,560.00
TOTAL (Novecientos noventa y cuatro mil quinientos sesenta con 00/100 soles)	S/ 994,560.00

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

Satipo 03 de mayo del 2024


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA
CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA. (Anexo N° 11).**



Ketty Yanez PUCAR JUREANI
Representante legal titular
CONSEJO REGULATORIO

ANEXO N° 11

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

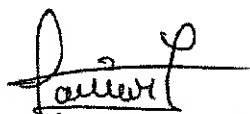
Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA-PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, Katty Mabel PAUCAR LAUREANO Representante común del Consorcio "DOÑA VICKY" Identificado con DNI N° 45865261, 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.

Satipo 03 de mayo del 2024

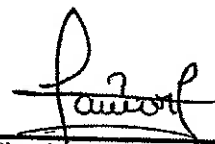


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



B CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

CERTIFICO QUE LA PRESENTE ES COPIA
FIDEL Y VERDADERA DEL DOCUMENTO ORIGINAL QUE HE
UNIDO A LA VISTA

10 ABR. 2023
HUACHO



REPÚBLICA DEL PERÚ

EN NOMBRE DE LA NACIÓN

El Rector de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Por cuanto: El Consejo Universitario en su sesión del 22 de noviembre de 2019

ha conferido el TÍTULO PROFESIONAL de:

Licenciado en Bromatología y Nutrición

Aprobado por la Facultad de:

BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

a don(ña):

Por tanto: se expide el presente Diploma para que se le reconozca como tal, y se
concedan los privilegios que las leyes de la República le otorgan.

Expedido y Firmado en Huacho, 20 de enero del 2020

CARLOS REYES UGARTE
NOTARIO PÚBLICO



[Firma]

Dr. Carlos Reyes Ugarte
DECANO

Mtro. Víctor Muñoz Cárdenas
SECRETARIO GENERAL

Dr. Víctor Muñoz Cárdenas
RECTOR

Nº 549958



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

A NOMBRE DE LA NACIÓN

POR CUANTO:

El Ministro de Educación

Ha conferido el TÍTULO de

PROFESIONAL TÉCNICO EN
GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO
JUAN HUACHO LLOCCLA

A Don(ña)

TITULADO (A) en EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO
"CONTINENTAL"



POR TANTO

Se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal

Dado en HUANCAYO a los CUATRO días del mes de NOVIEMBRE del 2015



[Signature]
Ministro de Educación

[Signature]
TITULADO (A)



REPÚBLICA DEL PERÚ
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
A NOMBRE DE LA NACIÓN
El Director General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado
"SAN PEDRO"



VALLADARES LOPEZ ELVIS RAUL

Por cuanto Don(ña):

Ha cumplido satisfactoriamente con las normas y disposiciones reglamentarias vigentes, le otorga el título de:

PROFESIONAL TECNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO

POR TANTO:

Se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal

Dado en JUNIN a los 20 días del mes de SETIEMBRE de 2022



[Firma]

EDEN JIMIL PRIMA JÓNEZ
DIRECTOR GENERAL



PERÚ

Ministerio
de Educación

Consulta de grados y títulos de educación superior

Datos de búsqueda

Número de documento: 44424996

Apellidos y nombres:

Tecnológicos

Apellidos y/o nombres	Grado o Título	Institución educativa
FARFAN CANCHO, KARINA ELIZABETH DNI:44424996	PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO Nivel: SUPERIOR TECNOLÓGICO Fecha de emisión: 18/10/2016 Código MINEDU: I2520170149	SAN PEDRO País / Región: JUNÍN

Fuente:

- Direcciones Regionales (DRE) o Gerencias Regionales de Educación (GRE): grados y títulos registrados antes del año 2016.
- MINEDU: grados y títulos registrados a partir del año 2016.

Si tiene alguna consulta escriba al correo título-tecnologico@minedu.gob.pe

Pedagógicos

Apellidos y/o nombres	Grado o Título	Institución educativa
No se encontraron resultados.		

Fuente:

- Direcciones Regionales (DRE) o Gerencias Regionales de Educación (GRE).

Si tiene alguna consulta escriba al correo título-pedagogico@minedu.gob.pe

Escuelas de educación superior y universidades

Apellidos y/o nombres	Grado o Título	Institución educativa
No se encontraron resultados.		

Fuente:

- SUNEDU.

Para mayor información ingresar a la página web de SUNEDU: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/>

* El reporte emitido no reemplaza al título ni tiene valor oficial para realizar trámites.



B.3.2 CAPACITACIÓN

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



CORPORACIÓN
R.D. 10544-ED DEL PERÚ
RECONOCIMIENTO OFIC. 1391 - DREJ



Ministerio
de Educación

PERÚ

CURSO

NUTRICIÓN SALUDABLE

Se Expide:

A: **PABLITO SANCHEZ MORI**

El presente :

Certificado de Capacitación Profesional

Por haber participado y aprobado el Curso de Capacitación Profesional de: **NUTRICIÓN SALUDABLE**, otorgado a **Pablito Sánchez Mori** con DNI 72245209, ejecutado por la Organización Educativa **CORPORACIÓN DEL PERÚ**, debidamente autorizado con Resolución Directoral de Educación N° 10544-DREJ. Promoviendo la gran cruzada de capacitación según el Art. 15 de la Constitución Política del Perú, para su Verificación y Autenticidad de la Certificación, comuníquese al Telef. 064-504391 Cel. 964-865135. Habiéndose realizado con **120 (Ciento Veinte) Horas Lectivas**, del 11 de Setiembre al 20 de Octubre del 2023.

Huancayo, 20 de Octubre del 2023.



Juan M. Quispe Anticona
Director General
Corporación Del Perú



Maritza Torres Paucar
Jefatura de Registro
de Certificados
y Diplomas

A: (OFIC.)
C: 10-394-M-24
C.A: S-266-24
REGISTRO N° ..01
LIBRO02
AÑO2023

Organización Educativa Corporación del Perú
Jr. Cuzco N° 310 Edif. Virtual Center Segundo Nivel
Telef. 064-504391 Cel: 964-865135 964-487541
Email: corporaciondelperuahuancayo@gmail.com

Alumno Identificado con DNI 72245209
Para verificar la Validez y Autenticidad del CERTIFICADO
VERIFICAR REGISTRO AL REVERSO

CODIFICADO

CURSO

NUTRICIÓN SALUDABLE

OTORGADO A : **PABLITO SANCHEZ MORI**

Alumno identificado con DNI 72245209

TEMÁTICA CURRICULAR:

- * GENERALIDADES NUTRICIÓN.
- * PLAN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.
- * ALIMENTACIÓN EN DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.
- * LECTURA E INTERPRETACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL.
- * TENDENCIAS ACTUALES EN LA ALIMENTACIÓN.

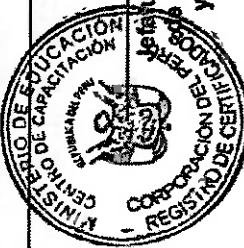
PÁGINA WEB: www.corporaciondelperu.com

IMPORTANTE: Queda a la responsabilidad de todas las Entidades Gubernamentales y Privadas que evalúen el presente documento para cruzar información y verificar la validez y autenticidad Comuníquese con nosotros al Telef: 064-504391 Cel: 964-865135 Cel: 964-487541

Organización Educativa Corporación del Perú
Jr. Cuzco N° 310 Edif. Virtual Center Segundo Nivel
Telef: 064-504391 Cel: 964-865135 Cel: 964-487541
Email: corporaciondelperuancayo@gmail.com

REGISTRO

- ° REGISTRADO CON EL N° 01
- ° LIBRO 02
- ° CALIFICACIÓN OBTENIDA 17
- ° PROMEDIO FINAL 17
- ° HORAS LECTIVAS (Ciento Veinte) 120
- ° CÓDIGO 10-354-MY-24
- ° FECHA 20/10/2023
- ° CÓDIGO DE ALUMNO S-256-24



Fecha de Registro
y Certificados
y Diplomas





**CORPORACIÓN
DEL PERÚ**
R.D. 10544-ED
RECONOCIMIENTO OFIC. 1391 - DREJ



PERÚ

Ministerio
de Educación

CURSO

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - BMP (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN)

Se Expide:

A:

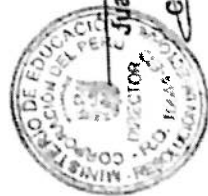
JUAN HUACHO LLOCCLLA

El presente :

Certificado de Capacitación Profesional

Por haber participado y aprobado el Curso de Capacitación Profesional de: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - BMP (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN)**, otorgado a Juan Huacho Llocella, con DNI 71088508, ejecutado por la Organización Educativa CORPORACIÓN DEL PERÚ, debidamente autorizado con Resolución Directoral de Educación N° 10544-DREJ. Promoviendo la gran cruzada de capacitación según el Art. 15 de la Constitución Política del Perú, Para su Verificación y Autenticidad de la Certificación, comuníquese al Telef. 064-504391 Cel. 964-865135. Habiéndose realizado con 120 (Ciento Veinte) Horas Lectivas, del 22 de Marzo al 29 de Abril del 2022.

Huancayo, 29 de Abril del 2022.



Juan M. Quispe Anticona
Director General
Corporación Del Perú

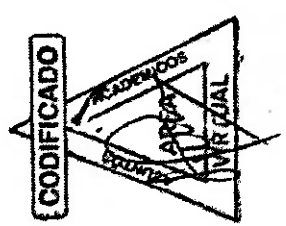


Maritza Torres Paucar
Jefatura de Registro
de Certificados
y Diplomas

A: (OFIC)
C: 10544-ED
C.A: 14-058-21
REGISTRO N° : 02
LIBRO : 02
AÑO : 2022

Organización Educativa Corporación del Perú
Jr. Guzco N° 310 Edif. Virtual Contor Segundo Nivel
Telef. 064-504391 Cel: 964-865135
Email: corporaciondelperuahuancayo@gmail.com

Alumno Identificado con DNI 71088508
Para verificar la Validez y Autenticidad del CERTIFICADO
VERIFICAR REGISTRO AL REVERSO



CURSO

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - BMP (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN)

OTORGADO A : **JUAN HUACHO LLOCCLLA**
Alumno identificado con DNI 71088508

TEMÁTICA CURRICULAR:

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM).
- MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.
- HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POES.
- BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL).

REGISTRO

- ° REGISTRADO CON EL N°01
- ° LIBRO02
- ° CALIFICACIÓN OBTENIDA17
- ° PROMEDIO FINAL17
- ° HORAS LECTIVAS (Ciento Veinte)120
- ° CÓDIGO09-708-JL-23
- ° FECHA29/04/2022
- ° CÓDIGO DE ALUMNOH-058-23

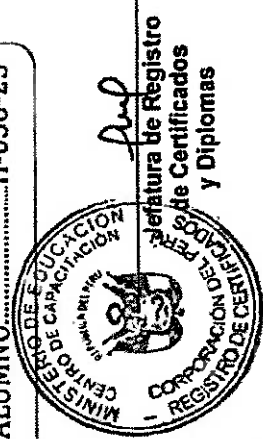
PÁGINA WEB: www.corporaciondelperu.com

IMPORTANTE: Queda a la responsabilidad de todas las Entidades Gubernamentales y Privadas que evalúen el presente documento para cruzar información y verificar la validez y autenticidad Comuníquese con nosotros al Telef: 064-504391 Cel: 964-865135

Organización Educativa Corporación del Perú
Jr. Cuzco N° 310 Edif. Virtual Center Segundo Nivel
Telef: 064-504391 Cel: 964-865135
Email: corporaciondelperuancayo@gmail.com



CORPORACIÓN DEL PERÚ
R.D. 10881-ED
JUAN M. QUINPE ANTICONA
DIRECTOR GENERAL





Cooking Gourmet
Escuela de Alta Cocina

CERTIFICADO

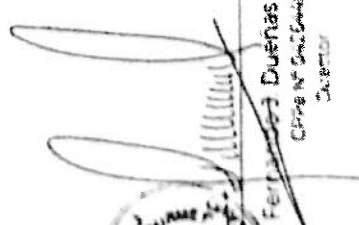
— DE PARTICIPACIÓN —

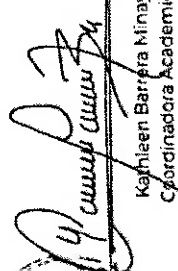
Este certificado es presentado a:

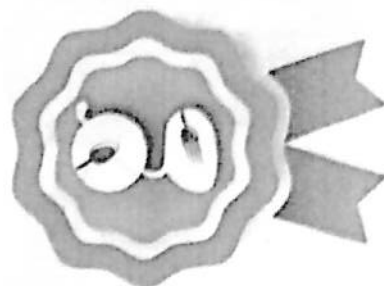
ELVIS RAUL VALLADARES LOPEZ

Por haber participado y culminado satisfactoriamente en el:
CURSO DE CAPACITACIÓN ES: BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM).
que se llevo acabo desde el 13 de marzo al 28 de abril del 2023.
con un total de 68 horas lectivas.

Huancayo, 2 de Mayo del 2023


FERNANDO DUEÑAS HERRERA
CIPSE Nº 5425445
Jefe de Sector


KATHERIN BARRERA MINAYA
Coordinadora Académica





CORPORACIÓN
R.D. 10544-ED DEL PERU
RECONOCIMIENTO OFIC. 1391 - DREJ



Ministerio
de Educación

PERU

CURSO

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - BMP (BUENAS PRÁCTICAS EN MANUFACTURAS)

Se Expide:

A:

KARINA ELIZABETH FARFAN CANCHO

El presente :

Certificado de Capacitación Profesional

Por haber participado y aprobado el Curso de Capacitación Profesional de: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - BMP (BUENAS PRÁCTICAS EN MANUFACTURAS)**, otorgado a Karina Elizabeth Farfan Cancho, con DNI 44424996, ejecutado por la Organización Educativa **CORPORACIÓN DEL PERÚ**, debidamente autorizado con Resolución Directoral de Educación N° 10544-DREJ. Promoviendo la gran cruzada de capacitación según el Art. 15 de la Constitución Política del Perú, Para su Verificación y Autenticidad de la Certificación, comuníquese al Telef. 064-504391 Cel. 964-865135. Habiéndose realizado con 120 (Ciento Veinte) Horas Lectivas, del 22 de Marzo al 29 de Abril del 2022.

[Firma]
RUC 10456652614
DNI N° 43856201
Katty Michel Farfan Laureano



[Firma]
Director General
Corporación Del Perú



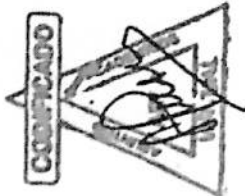
[Firma]
Tercer Paucar
Dirección de Registro
y Diplomas

Huancayo, 29 de Abril del 2022.

A: OFIC.
C 08707JL23
C.A.F-072-23
REGISTRO N° 01
LIBRO 02
AÑO 2022

Organización Educativa Corporación del Perú

Autenticada con DNI 44424996



CURSO

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - BMP (BUENAS PRÁCTICAS EN MANUFACTURA)

OTORGADO A : **KARINA ELIZABETH FARFAN CANCHO**
Alumna identificada con DNI 44424996

TEMÁTICA CURRICULAR:

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).
- MICROBIOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.
- HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP, BPM Y POES.
- BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL).

REGISTRO

- REGISTRADO CON EL N° 01
- LIBRO 02
- CALIFICACIÓN OBTENIDA 17
- PROMEDIO FINAL 17
- HORAS LECTIVAS (Ciento Veinte) 120
- CÓDIGO 09-707-JL-23
- FECHA 29/04/2022
- CÓDIGO DE ALUMNO F-072-23

PÁGINA WEB: www.corporaciondelperu.com

IMPORTANTE: Queda a la responsabilidad de todas las Entidades Gubernamentales y Privadas que evalúan el presente documento para cruzar información y verificar la validez y autenticidad Comuníquese con nosotros al Telef: 064-504391 Cel: 964-865135 Cel: 984-487541

Organización Educativa Corporación del Perú
Jr. Cuzco N° 310 Edif. Virtual Center Segundo Nivel
Telef: 064-504391 Cel: 964-865135 Cel: 984-487541
Email: corporaciondelperuahuancayo@gmail.com



CORPORACIÓN DEL PERÚ
R.D. 11544 - ED
JORNAL DE MANUFACTURA
DIRECCIÓN GENERAL



Registro de Registro
de Certificados
y Diplomas

RUC 101000000000000000
DNI N° 45865261
Karla Isabel Pantoja, Lauriano



B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Katty Nabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

CONCESIONARIA DE ALIMENTOS "GEMES" RUC. NRO.
10425826242. CEL. NRO. 943502814.

CERTIFICADO DE TRABAJO

Por intermedio del presente documento, se **CERTIFICA** que el Sr. Pablito SANCHEZ MORI identificado con DNI. N° 72245209; ha laborado para la concesionaria de alimentos "GEMES" representada por la persona de: Miriam CAMAYO GARCIA identificado con DNI Nro. 42582624 y con RUC Nro. 10425826242 desde el 01 de Abril del 2020 hasta el 30 de Mayo del 2022; desempeñándose como **NUTRICIONISTA EN ALIMENTACION COLECTIVA** (SERVICIO DE ALIMENTACION EN INSTITUCIONES PUBLICAS); demostrando responsabilidad y honestidad en el trabajo encomendado.

Se expide la presente a solicitud del interesado para los fines que estime convenientes.

Huancayo, 01 de Junio del 2022.

ATENTAMENTE

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camayo Garcia
RUC. 10425826242
ADMINISTRADORA



MANIFIESTO ADMINISTRATIVO DE CONCEPTOS DE SUMINISTROS INSTITUCIONALES ESTADOS PRIVADOS AGRICOLA

CERTIFICADO DE TRABAJO

Con el presente documento, se Certifica que al Sr. **HUACHO LLOCCLA JUAN**, identificado con **DNI N° 71088508**, ha Laborado en mi **Empresa Multiservicios Brianny E.I.R.L.** quien ha prestado sus servicios en la concesionaria de la Empresa **CIA. DE MINAS BUENAVENTURA S.A.A.**, con Sede en la provincia de Oyón, Departamento de Lima, para el **Comedor ubicado en UNIDAD MALLAY**, con cargo de **MAESTRO DE COCINA**, desde el **01 de Noviembre del 2017 hasta el 31 de Diciembre del 2019**. logrando sus metas y objetivos según requiere el cargo.

Se expide el presente documento a solicitud del interesado para los fines que estime conveniente.



Los Olivos, 31 de Diciembre del 2019

MULTISERVICIOS BRIANNY E.I.R.L.

ARISTIDES OLIVERA PEREZ
GERENTE General

RUC N° 20530843204

CONCESIONARIA DE ALIMENTOS "GEMES" RUC. NRO.
10425826242. CEL. NRO. 943502814.

CERTIFICADO DE TRABAJO

Por intermedio del presente documento, se **CERTIFICA** que el Sr. Elvis Paul VALLADARES LOPEZ identificado con DNI. N° 47262405; ha laborado para la concesionaria de alimentos "GEMES" representada por la persona de: Miriam CAMAYO GARCIA identificado con DNI Nro. 42582624 y con RUC Nro. 10425826242 desde el 01 de Septiembre del 2020 hasta el 25 de Septiembre del 2022; desempeñándose como **MAESTRO COCINERO** (SERVICIO DE ALIMENTACION EN INSTITUCIONES PUBLICAS); demostrando responsabilidad y honestidad en el trabajo encomendado.

Se expide la presente a solicitud del interesado para los fines que estime convenien.

Huancayo, 26 de Septiembre del 2022.

ATENTAMENTE

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camayo Garcia
RUC. 10425826242
ADMINISTRADORA

CONCESIONARIA DE ALIMENTOS "GEMES" RUC. NRO.
10425826242. CEL. NRO. 943502814.

CERTIFICADO DE TRABAJO

Por intermedio del presente documento, se **CERTIFICA** que la Sra. Karina Elizabeth FARFAN CANCHO identificada con DNI. N° 44424996; ha laborado para la concesionaria de alimentos "GEMES" representada por la persona de: Miriam CAMAYO GARCIA identificado con DNI Nro. 42582624 y con RUC Nro. 10425826242 desde el 18 de Noviembre del 2022 hasta el 20 Abril del 2023; desempeñándose como **MAESTRO COCINERO** (SERVICIO DE ALIMENTACION EN INSTITUCIONES PUBLICAS); demostrando responsabilidad y honestidad en el trabajo encomendado.

Se expide la presente a solicitud del interesado para los fines que estime convenien.

Huancayo, 26 de Septiembre del 2022.

ATENTAMENTE

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camayo Garcia
RUC. 10425826242
ADMINISTRADORA



EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1	MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVA	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PROYECTO MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ACCESIBILIDAD A LA ADQUISICION DE PRODUCTOS DE 1RA NECESIDAD	O/S N° 0000333-2023-MDS	16/06/23	29/06/23	Katty Mabel PAUCAR LAUREANO	SOLES	19,050.00		19,050.00
2	POLICIA NACIONAL COMISARIA PNP PICHANAQUI	SERVICIO DE CONCESION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP OFICIALES Y SUBOFICIALES PNP DE LA COMISARIA PNP PICHANAQUI	CONTRATO N° 025-2022-DIRTEPOL-HUANCAYO-O/S N° 0000693	24/03/23		Katty Mabel PAUCAR LAUREANO	SOLES	15,088.00		15,088.00
3	POLICIA NACIONAL DEL PERU COM. PNP PICHANAQUI	SERVICIO DE CONCESION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP OFICIALES Y SUBOFICIALES PNP DE LA COMISARIA PNP PICHANAQUI	CONTRATO N° 025-2022-DIRTEPOL-HUANCAYO-O/S N° 0000693	22/06/23		Katty Mabel PAUCAR LAUREANO	SOLES	23,304.00		23,304.00
4	POLICIA NACIONAL DEL PERU - VIII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA HUANCAYO	SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTO (ROUD) Y ATENCION AL PERSONAL DE LA COMISARIA DE HUANCAYO REGPOL-JUNIN	CONTRATO N° 04-2020-VIII DIRTEPOL - HUANCAYO ADENDA N° 001-2020 AL CONTRATO N° 04-2020-VIII DIRTEPOL - HUANCAYO	31/03/2020 29-09-2020	22/10/2020	Miriam CAMAYO GARCIA	SOLES	305,457.18 75,928.13		S/ 381,383.31


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
5	POLICIA NACIONAL DEL PERU - VII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA HUANCAYO	CONTRATACION DEL SERVICIO DE CONCESION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO EL TAMBO Y CHILCA DE LA REGPOL JUNIN	CONTRATO N° 012 - 2020-VIII DIRTEPOL- HUANCAYO	29-12-2020	15-02-2022	Miriam CAMAYO GARCIA	SOLES	464,645.00		508,568.30
			ADENDA N° 001- 2021-VIII DIRTEPOL- HUANCAYO	03-12-2021				43,953.30		
6	POLICIA NACIONAL DEL PERU - VII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA HUANCAYO	CONTRATACION DEL SERVICIO DE CONCESION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO	CONTRATO N° 03- 2022-VIII- DIRTEPOL- HUANCAYO	29-03-2022	07-02-2023	Miriam CAMAYO GARCIA	SOLES	268,261.00		268,261.00
TOTAL										1,210,684.61

Satipo 03 de mayo del 2024


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
 Representante legal común
 CONSORCIO ODNA VICKY

ORDEN DE SERVICIO N° 0000333

N° Exp. SIAP: 0000000880

Día	Mes	Año
15	05	2023

UNIDAD EJECUTORA : 007 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 300470

1. DATOS DEL PROVEEDOR Señal(es): PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL Dirección: JR. 1RO DE NOVIEMBRE S/N JUNIN / SATIPO / SATIPO RUC: 10458652614 Teléfono: 955933110 CCI: Fax:	2. CONDICIONES GENERALES N° Cuadro Adquisitivo: 000332 Tipo de Proceso: ASP N° Contrato: Moneda: S/ T/C:
Concepto: SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PROYECTO MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ACCESIVIL	

Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
040100010001	SERVICIO	SERVICIO DE ALIMENTACION DE PERSONAS CONTRATACION DEL SERVICIO COMO ALIMENTACION PARA EL PROYECTO MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ACCESIVIL A LA ADQUISICION DE PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD EN EL MERCADO LOCAL, DESARROLLO DE CAPACIDADES A PRODUCTORES AGROINDUSTRIALES, PECUARIOS Y ARTESANALES DEL AMBITO DEL DISTRITO DE SIVA - HUANTA - AYACUCHO. PLAZO: 10 DIAS CALENDARIOS, COMPUTADOS PARTIR DEL DIA SIGUIENTE NOTIFICADA LA ORDEN DE SERVICIO. FORMA DE PAGO DE LA CONTRAPRESTACION DEL SERVICIO SE EFECTUARA EN PAGO UNICO, PREVIA CONFORMIDAD DEL AREA USUARIA. PAGO UNICO: S/. 16,050.00 TODAS LAS CONDICIONES Y OBLIGACIONES NO PREVISTAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, ESTARAN SUJETAS DE ACUERDO AL TERMINO DE REFERENCIA Y A LA DIRECTIVA / RESOLUCION GERENCIAL N° 073-2021-NDG/GN. (PENALIDAD Y RESOLUCION DEL CONTRATO POR CAUSA INJUSTIFICADA). DECRETO SUPLENTO N° 045-2015-PCM - POLITICA NACIONAL DE INTEGRIDAD Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCION.	16,050.00

AFECTACION PRESUPUESTAL						Van ... S/
Metal Mnemónico	Cadena Funcional	FFIRb	Class. Gasto	Monto		
0077	05.021.0043.9002.2595955.0000008	5 - 16	2.6 Y 1.5.3		S/	16,050.00

Exonerado :	16,050.00
V. Venta :	0.00
I.G.V. :	0.00
Total :	16,050.00

Facturar a nombre de: MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVA Dirección: AV. GERVASIO SANTILLANA S/N S/N / SIVA - HUANTA - AYACUCHO RUC: 2016688353		
ELABORADO POR CANCHANI ROJAS, HERMINO	ORDENACION DEL SERVICIO Bachi Coni Herminio Canchan Rojas RESPONSABLE DE ADQUISICIONES	CONFORMIDAD DEL SERVICIO Bachi Coni Herminio Canchan Rojas RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV AUXILIARES
		Fecha: Día Mes Año

NOTA IMPORTANTE:

- El Proveedor debe adjuntar a su Factura copia de la OIG.
- Este Orden es válido solo en las firmas y sellos reglamentarios o autorizados.
- El Contratista (Proveedor) se obliga a cumplir las obligaciones que le corresponden, bajo pena de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

Paucar
RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

ORDEN DE SERVICIO N° 0000333

N° Exp. SIAF: 00000000

Día	Mes	Año
15	05	2023

UNIDAD EJECUTORA : 007 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 270473

1. DATOS DEL PROVEEDOR		2. CONDICIONES GENERALES	
Señores: PAUCAR LAUREANO KATTY MAEL Dirección: JR. 1RO DE NOVIEMBRE SN JUNIN / SATIPO / SATIPO RUC: 10458652614 Teléfono: 96583310 CCI: Fax:		N° Cuadro Adquisitivo: 000333 Tipo de Proceso: ASP N° Contrato: Moneda: S/ T/C:	
Concepto: SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PROYECTO MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ACCESIVIL			
Vienen ...			16,050.00
Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
		LA FORMALIDAD ES 10% DEL MONTO DEL CONTRATO VIGENTE CONFORME AL ART. 161 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO. DOCUMENTO DE REFERENCIA: INFORME N° 015-2023-HDS/MSSEGA/ASG. ***** (DIECISEIS MIL CINCUENTA Y 00/100 SOLES) *****	

AFECTACION PRESUPUESTAL					
Metas/ Mnemónico	Cadena Funcional	FFIRB	Clasif. Gasto	Monto	
					S/

TOTAL S/ 16,050.00

Exonerado :	16,050.00
V. Venta :	0.00
I.G.V. :	0.00
Total :	16,050.00

Elabora a nombre de: MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVA Dirección: AV. GERVASIO SANTILLANA SN SN / SECA - HUANTA, AYACUCHO RUC: 20166880353		
ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO	CONFIRMACION DEL SERVICIO
CANCHARI ROJAS HERMANO	 Sach. Coord. Hernando Canchari Rojas RESPONSABLE DE ADQUISICIONES	 Sach. Coord. Hernando Canchari Rojas RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AUXILIARES
NOTA IMPORTANTE : - El Proveedor debe adjuntar a esta Orden copia de la CVC - Esta Orden en todo su texto y sellos reglamentarios es autoejecutoria - El Contratista (Proveedor) se obliga a cumplir las obligaciones que le corresponden, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento		Fecha: Día Mes Año

RUC 10458652614
 Katty Mahel Paucar Laureano
 DNI N° 45865261

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA HUANTA - AYACUCHO

Creado por Decreto de Ley N° 25045 del 19 de noviembre del 1992

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

SUB GERENCIA DE DASARROLLO ECONOMICO Y GESTION AMBIENTAL



INFORME N° 004-2023-MDS/SGDEGA/ERPC

A : Ing. NERIO ESCALANTE GUILLEN
Sub Gerente de Desarrollo Económico y Gestión Ambiental

DE : Ing. EDY ROXANA PAREDES CAMPOS
Residente de Proyecto

ASUNTO : CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION DE PERSONAS

REFERENCIA : CARTA N° 004-2023-RTG
ORDEN DE SERVICIO N° 00333-2023-MDS

FECHA : Sivia, 29 de junio del 2023.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA
HUANTA - AYACUCHO - VRAEM
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y GESTION AMBIENTAL

RECIBIDO

REG. N°: 307 FOLIO: 06

HORA: 6:00 PM FECHA: 29/06/23

SIVIA: 29.06.2023

Tengo a bien dirigirme a Usted para saludarlo cordialmente a nombre del proyecto "MEJORAMIENTO Y AMPLIACIÓN DEL SERVICIO DE ACCESIBILIDAD A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD EN EL MERCADO LOCAL; DESARROLLO DE CAPACIDADES A PRODUCTORES AGROINDUSTRIALES, PECUARIOS Y ARTESANALES DEL AMBITO DEL DISTRITO DE SIVIA DE LA PROVINCIA DE HUANTA DEL DEPARTAMENTO DE AYACUCHO", a la vez remitir el informe de conformidad para pago del servicio de Alimentación de Personas; a favor del Sr. Katty Mabel Paucar Laureano, en cumplimiento a la Orden de Servicio N° 333, SIAF N° 00580.

Nº DE ORDEN	Nº 333	EXP. SIAF	880
CONTRATISTA	KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO		
OBJETO DE LA CONTRATACION	SERVICIO DE ALIMENTACION DE PERSONAS		
PERIODO DE CONTRATACION	DESDE	16-06-2023	
	HASTA	25-06-2023	
PLAZO DE ENTREGA	10 DIAS		
PLAZO DE LA PRESTACION EJECUTADA	DESDE	16-06-2023	
	HASTA	18-06-2023	
Nº DE PAGO	SEGUN TERMINOS DE REFERENCIA CORRESPONDE AL 100% DEL PAGO CORRESPONDIENTE		
FECHA DE ENTREGA DE LA PRESTACION DEL SERVICIO	19-06-2023		
Nº DE DIAS DE RETRAZO	0 DIAS		
OBSERVACIONES	NO APLICA		
PENALIDAD	NO FLICA		
MONTO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO	S/ 19,050.00 (DIECISEIS MIL CINCUENTA CON 00/100 SOLES)		

ANTECEDENTES:

- Factura N° F003 - 02
- Certificación de crédito presupuestario N° 000659
- Informe N° 218-2023-MDS/SGDEGA/NEG
- Requerimiento N° 010-2023-MDS-SGDEGA/ERPC Fecha: 12/06/2023
- Pedido de Servicio N° 333
- Términos de Referencia
- Presupuesto analítico

ACCION REALIZADA:

El proveedor brindó el servicio Alimentación de Personas para el proyecto "MEJORAMIENTO Y AMPLIACIÓN DEL SERVICIO DE ACCESIBILIDAD A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD EN EL MERCADO LOCAL; DESARROLLO DE CAPACIDADES A PRODUCTORES AGROINDUSTRIALES, PECUARIOS Y ARTESANALES DEL AMBITO DEL DISTRITO DE SIVIA DE LA PROVINCIA DE HUANTA DEL DEPARTAMENTO DE AYACUCHO", cumpliendo lo estipulado en los Términos de Referencia.

CONCLUSIÓN

Por tanto, el Residente del Proyecto, otorga la CONFORMIDAD DE SERVICIO a favor de KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO Es cuanto informo a Ud. Para los fines que el caso amerita.

Atentamente:

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA
HUANTA - AYACUCHO
Ing. NERIO ESCALANTE GUILLEN
Sub Gerente de Desarrollo Económico y Gestión Ambiental

Ing. EDY ROXANA PAREDES CAMPOS
Residente de Proyecto

Dirección: Plaza Principal de Sivia
Huanta - Ayacucho - VRAEM

Email: comunicacion@munisivia.gub.pe
Tel: 993 451 785

Todos somos Sivia...

Escaneado con CamScanner

Autenticado
RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261



Restaurant - Chicharroneria "DOÑA VICKY"

PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL

JR. 1RO DE NOVIEMBRE 663 - SATIPO - JUNIN // Jr FLORIDA
S/N DIST. PICHARI PROV. LA CONVENCION - CUSCO

R.U.C. N° 10458652614

FACTURA ELECTRÓNICA

F003-00000062

RAZÓN SOCIAL: MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA

RUC: 20166888353

DIRECCIÓN: NRO. S/N PLAZA PRINCIPAL SIVIA HUANTA AYACUCHO

EMISIÓN: 2023-06-19

MONEDA: SOL (PEN)

FORMA DE PAGO: CRÉDITO

CANTIDAD	CÓDIGO y DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1 SERVICIO	ALIMENTACION DE PERSONAS (1605 RACIONES)	16,050.000	16,050.00
	OP. EXONERADA IGV		16,050.00
IMPORTE TOTAL (S/)			16,050.00

SON: DIECISEIS MIL CINCUENTA CON 00/100 SOLES

MONTO AL CRÉDITO (S/)		1.00
CUOTA 001	2023-06-30	1.00

Vence a los 15 días de emitido

Laureano
RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261



z38kmnQefp5B91VrYeqHg2QMIng=

Representación Impresa de la FACTURA ELECTRÓNICA. Consultar validez en [APISUNAT.com/buscar](https://apisunat.com/buscar)

ACTA DE CONTEO Y CONFORMACION DE RACIONES O TICKETS

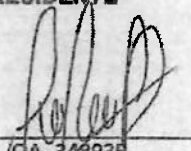
— En la ciudad de Pichanaqui, siendo las 08:45 horas del 21MARZO2023, presentes en el comedor de la Comisaria Rural PNP de Pichanaqui, ubicado en la Av. Marginal N° 505- Pichanaqui, los integrantes del Consejo de Administración de la Comisaria Rural PNP Pichanaqui, Mayor PNP ALEMAN TICONA Lenin (presidente), identificado con CIP. N° 348935, ST3 PNP CARRILLO SIMEON Rudy Antonio (vocal), ST3 PNP Jimmy Cristian PALOMINO NAVARRO (secretario) y Sra. KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO (concesionaria), identificada con DNI N° 458652614, proceden realizar el conteo de tickets, total de raciones consumidas por el personal PNP y el monto total a cancelar por concepto de alimentos para personas, de la Comisaria PNP Pichanaqui., del 21FEBRERO al 20MARZO del 2023.

PRIMERO: Ubicados en el local antes señalado, se procede a realizar el conteo de tickets de rancho cocido, entregados al concesionario por los efectivos policiales de la Comisaria PNP Pichanaqui, haciendo un total de MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS (1886).

SEGUNDO : El total de raciones de rancho cocido consumidos por el personal PNP, del 21FEBRERO al 20MARZO del 2023, son MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS (1886) TICKETS, de raciones de rancho cocido, cada uno por el valor de OCHO CON 00/100 SOLES (S/ 8.00), haciendo un total de QUINCE MIL OCHENTA Y OCHO (S/. 15,088.00) NUEVOS SOLES, conforme a la Factura Electrónica, emitida por la concesionaria Sra. Katty Mabel PAUCAR LAUREANO.

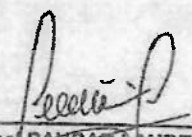
— Concluyendo con la presente a horas 09.50 del mismo día, dejando como constancia de la legalidad firman y estampan la impresión digital de su índice derecho en señal de conformidad.

PRESIDENTE


CA- 348935
Lenin T. ALEMAN TICONA
MAYOR PNP
COMISARIO CIA PICHANAQUI
VOCAL


SA-34370955
CARRILLO SIMEON Rudy Antonio
ST3 PNP

CONCESIONARIO


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
DNI N° 45865261



SECRETARIO


SA-34370258
PALOMINO NAVARRO Jimmy Cristian
ST3 PNP


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
DNI N° 45865261

ORDEN DE SERVICIO N° 0000693

Nº Exp. SIAF : 000000942



Día	Mes	Año
24	03	2023

UNIDAD EJECUTORA : 010 VIII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA - HUANCAYO
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000034

1. DATOS DEL PROVEEDOR	2. CONDICIONES GENERALES
Señor(es) : PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL Dirección : 1ra DE NOVIEMBRE Nº663 JUNIN / SATIPO / SATIPO RUC : 10458652614 Teléfono : 945770771 CCI : Fax :	Nº Cuadro Adquisic: 000643 Tipo de Proceso : AS - Nº 0020-2022-VIII DITERPOL - HYO Nº Contrato : AS-20-2022/C-25 Moneda : S/ T/C :
Concepto : SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP).	

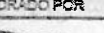
Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
040100010024	SERVICIO	SERVICIO DE CONCESIONARIO (A) DE ALIMENTOS SERVICIO DE CONCESION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL FNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES FNP). CNP PICHINAKU DEL 21 FEB AL 10 MAR 23 (100% NACIONES) CP 1391	15,088.00

POLICIA NACIONAL DEL PERU
U.E. 810 VII CITEPOL - NYO
Area de Contabilidad
Control Previa
28 MAR 2023
RECIBIDO
 Por: _____
 NETSY M. XIMO GUARANCA
 ST FNP
 CP: 31415452
PAGADO

AFECTACION PRESUPUESTAL				
Meta/ Nomenclatura	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto
				SI
0005	05.014.0028.0020.00000000.00000000 POLICIA NACIONAL DEL PERU U.E. 010 VM DIRTEPOL - HYQ Area de Contabilidad Control Previo 31 MAR 2023 VISTO BUENO Por: _____ Hora: _____  Nequei STR FNP ARECON - TECNICO SUPERVISOR DIRTEPOL - HYQ	1 - 00	2.3.2 7.11 5	15,088.00

TOTALS/		15,088.00
Exonerado :		15,088.00
V. Venta :		0.00
I.G.V. :		0.00
Total :		15,088.00

Facturar a nombre de: VII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA - HUANCAYO
Dirección: JR. GUZCO NRO 666 668 / HUANCAYO - HUANCAYO - JUMIN RUC: 20485631159

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO	CONFORMIDAD DEL SERVICIO
		
RESPONSABLE DE ADICIONES	RESPONSABLE DE LA ATENCION	FECHA 10 de Mayo de 1999

NOTA IMPORTANTE :

JEFE DE LA SECC. PROG. Y ADQ.

MAVIGAT PNP
JEFE DEL AREA DE ASISTENTE DE LA
UE 010/VII DINTROPOL HUANCAYO

- El Contratista (Proveedor) se obliga a cumplir las obligaciones que le corresponden, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.



Restaurant - Chicharroneria "DOÑA VICKY"

PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL
JR. 1RO DE NOVIEMBRE 663 - SATIPO - JUNIN // Jr FLORIDA
S/N DIST. PICHARI PROV. LA CONVENCION - CUSCO

R.U.C. N° 10458652614

FACTURA ELECTRÓNICA

F003-00000032

RAZÓN SOCIAL: VIII - DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA - HUANCAYO

RUC: 20485931199

DIRECCIÓN: JR. CUZCO NRO. 666 HUANCAYO HUANCAYO JUNIN

EMISIÓN: 2023-03-24 17:55:24

MONEDA: SOL (PÉN)

FORMA DE PAGO: CRÉDITO

CANTIDAD	CÓDIGO y DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1,886 UNIDADES	RACIONES ORGANICAS UNICAS DIARIAS (ROUD) CONSUMIDAS POR EL PERSONAL PNP DE LA COMISARIA PNP PICHANAQUI CORRESPONDIENTE DEL 21 FEB2023 AL 20MAR2023	8.000	15,088.00
	OP. EXONERADA		15,088.00
	IGV		-
IMPORTE TOTAL (S/)			15,088.00

SON: QUINCE MIL OCHENTA Y OCHO CON 00/100 SOLES

MONTO AL CRÉDITO (S/)		1.00
CUOTA 001	2023-04-07	1.00

Vence a los 15 días de emitido



LXtcrMqSXeBI9+WiB4vqham9ILY=

Representación Impresa de la FACTURA ELECTRÓNICA. Consultar validez en [APISUNAT.com/buscar](https://apisunat.com/buscar)

[Handwritten Signature]
RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

BANCO DE LA NACION

RUC : 20100030595

ESTADOS DE CUENTAS DE AHORROS MONEDA NACIONAL

CLIENTE : PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL

NRO :04-473-869670

PERIODO :ENERO 2023 A JUNIO 2023

AGENCIA :0473

EMISOR :MDMA

FECHA :25/07/2023 02:02:21

MES	DIA	CAJERO	AGENCIA	TRANSACCION	IMPORTE
MAR	30	0000	1735	ABONO REMUNER/PENSION O NOTA DE ABONO	1,944.00 +
MAR	31	0002	0976	RETIRO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	900.00 -
MAR	31	0002	0976	RETIRO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	400.00 -
MAR	31	0000	1735	ABONO DE INTERESES	0.00 +
				SALDO FINAL	647.95

ABRIL	2023			SALDO INICIAL	647.95
ABR	01	2324	0476	COMISION POR CONSULTA O RETIRO EN ATM	0.20 -
ABR	01	2324	0476	RETIRO CTA DE AHORRO EN CAJERO ATM	890.00 -
ABR	01	0501	0976	DEPOSITO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	500.00 +
ABR	01	0002	0976	RETIRO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	200.00 -
ABR	01	0040	0980	BANCA CELULAR CARGO POR TRANSFERENCIA	50.00 -
ABR	03	3054	0473	CARGO POR ITF	1.40 -
ABR	03	3054	0473	ABONO/CARGO VENT.PINPAD	28,000.00 -
ABR	03	0000	1735	ABONO REMUNER/PENSION O NOTA DE ABONO	15,088.00 +
ABR	03	0000	1735	ABONO REMUNER/PENSION O NOTA DE ABONO	13,656.00 +
ABR	04	3651	0386	ABONO/RETIRO EN EFECTIVO	800.00 +
ABR	04	0002	0976	RETIRO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	500.00 -
ABR	04	0002	0976	RETIRO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	300.00 -
ABR	11	0000	3300	COMISION SEGURO TARJETA DEBITO	1.52 -
ABR	12	0002	0976	RETIRO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	340.00 -
ABR	12	0002	0976	RETIRO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	50.00 -
ABR	13	0501	0976	DEPOSITO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	302.00 +
ABR	14	1234	0473	RETIRO CTA DE AHORRO EN CAJERO ATM	120.00 -
ABR	14	0002	0976	RETIRO EN EFECTIVO EN AGENTE MULTIRED	660.00 -
ABR	14	0040	0980	BANCA CELULAR-ABONO POR TRANSFERENCIA	120.00 +
ABR	28	1234	0473	COMISION POR CONSULTA O RETIRO EN ATM	0.20 -
ABR	30	0000	1735	ABONO DE INTERESES	0.04 +
				SALDO FINAL	0.67

MAYO	2023			SALDO INICIAL	0.67
MAY	02	1234	0473	RETIRO CTA DE AHORRO EN CAJERO ATM	800.00 -
MAY	02	0040	0983	BANCA MOVIL - ABONO POR TRANSFERENCIA	800.00 +
MAY	04	2537	0473	CARGO POR ITF	0.95 -
MAY	04	2537	0473	ABONO/CARGO VENT.PINPAD	19,000.00 -
MAY	04	0000	1735	ABONO REMUNER/PENSION O NOTA DE ABONO	17,488.00 +
MAY	04	0000	1735	ABONO REMUNER/PENSION O NOTA DE ABONO	2,316.00 +
MAY	05	9087	0473	CARGO POR ITF	0.35 -
MAY	05	0040	0983	BANCA MOVIL - CARGO POR TRANSFERENCIA	7,000.00 -
MAY	05	0000	1735	ABONO REMUNER/PENSION O NOTA DE ABONO	15,840.00 +

FUNCIONARIO AUTORIZADO

FIRMA Y SELLO



Paucar
 RUC 10458652614
 Katty Mabel Paucar Laureano
 DNI N° 45865261

Página: 3

ACTA DE CONTEO Y CONFORMACIÓN DE RACIONES O TICKETS

— En la ciudad de Pichanaqui, siendo las 08:45 horas del 20JUNIO2023, presentes en el comedor de la Comisaria Rural PNP de Pichanaqui, ubicado en la Av. Marginal N° 505- Pichanaqui, los integrantes del Consejo de Administración de la Comisaria Rural PNP Pichanaqui, Mayor PNP ALEMÁN TICONA Lenin (presidente), identificado con CIP. N° 348935, SS PNP SALINAS MONTALVO Edgardo Albino (vocal), S2 PNP VASCO PILLACA Katherine Jane (secretario) y Sra. **KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO** (concesionaria), identificada con DNI N° 458652614, proceden realizar el conteo de tickets, total de raciones consumidas por el personal PNP y el monto total a cancelar por concepto de alimentos para personas, de la Comisaria PNP Pichanaqui, del 21 MAYO al 20JUNIO del 2023.

PRIMERO: Ubicados en el local antes señalado, se procede a realizar el conteo de tickets de rancho cocido, entregados al concesionario por los efectivos policiales de la Comisaria PNP Pichanaqui, haciendo un total de **DOS MIL NOVECIENTOS TRECE (2913)**.

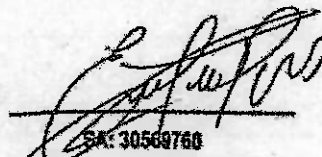
SEGUNDO: El total de raciones de rancho cocido consumidos por el personal PNP, del 21 MAYO al 20JUNIO del 2023, son **DOS MIL NOVECIENTOS TRECE (2,913) TICKETS**, de raciones de rancho cocido, cada uno por el valor de **OCHO CON 00/100 SOLES (S/ 8.00)**, haciendo un total de **VEINTITRÉS MIL TRESCIENTOS CUATRO (S/ 23,304.00) NUEVOS SOLES**, conforme a la **Factura Electrónica**, emitida por la concesionaria Sra. Katty Mabel PAUCAR LAUREANO.

— Concluyendo con la presente a horas 09.50 del mismo día, dejando como constancia de la legalidad firman y estampan la impresión digital de su índice derecho en señal de conformidad.

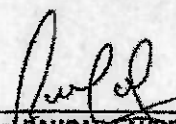
PRESIDENTE


OA- 348935
Lenin T. ALEMÁN TICONA
MAYOR PNP
COMISARIO CIA PICHANAQUI

VOCAL

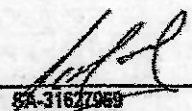

SA- 30569760
Edgardo A. SALINAS MONTALVO
SS PNP

CONCESIONARIO


Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
DNI N° 45865261



SECRETARIO


SA- 31627969
Katherine J. VASCO PILLACA
S2 PNP


RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

ORDEN DE SERVICIO N° 0001335

N° Exp. SIAF : 0000002027



Día Mes Año
22 03 2023

UNIDAD EJECUTORA : 010 VII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA - HUANCAYO
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000034

1. DATOS DEL PROVEEDOR	2. CONDICIONES GENERALES
Señor(es) : PAUCAR LAUREANO KATY MABEL Dirección : 1ro DE NOVIEMBRE N°663 JUNIN / SATIPO / SATIPO RUC : 10458652614 Teléfono : 945770771 Fax : Concepto : SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUS OFICIALES PNP).	N° Cuenta Adquisición : 011325 Tipo de Proceso : AS - N° 0020-2022-VII DIRTEPOL - HYO N° Contrato : AS-20-2022 C-25 Moneda : S/ TC :

Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
040130010024	SERVICIO	SERVICIO DE CONCESIONARIO (A) DE ALIMENTOS SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUS OFICIALES PNP). POR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL PNP DE LA CUEZCO PICHANARI DE LA DIRTEPOL CHYO DE LA REGPOL JUNIN DEL 21 MAY AL 29 JUN 2023. (2413 RACIONES)	23,304.00
***** (VEINTITRES MIL TRESCIENTOS CUATRO) ***** CP 2861			



AFECTACION PRESUPUESTAL	
Monto	S/
0005	05.014.0028.0030.3000355.5003046
	23,304.00
Exonerado :	23,304.00
V.Venta :	0.00
I.G.V. :	0.00
Total :	23,304.00

Realizar entrega de: VII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA - HUANCAYO
 Dirección : JR. CUZCO NRO 663 666 / HUANCAYO - HUANCAYO, JUNIN
 RUC : 2063507109

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO	CONFORMACION DEL SERVICIO
CANGALAYA DE LA CRUZ MARGARET RESPONSABLE DE ADQUISICIONES	 RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUXILIARES	Fecha Día Mes Año

NOTA IMPORTANTE : Javier David VELASCO RUIZ
 - El Proveedor debe adjuntar a su Factura copia de la OS.
 - Esta Orden de ruta es de las fuerzas y medios logísticos de la DIRTEPOL - HYO.
 - El Contratista (Proveedor), se obliga a cumplir las obligaciones que le corresponden, bajo pena de quedar inhabilitado para participar con el Estado en caso de incumplimiento.

PAUCAR LAUREANO KATY MABEL
 DNI N° 458652614



**Restaurant - Chicharroneria
"DOÑA VICKY"**

PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL

JR. 1RO DE NOVIEMBRE 663 - SATIPO - JUNIN // Jr FLORIDA
S/N DIST. PICHARI PROV. LA CONVENCION - CUSCO

R.U.C. N° 10458652614

FACTURA ELECTRÓNICA

F003-00000066

RAZÓN SOCIAL: VIII - DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA - HUANCAYO

RUC: 20485931199

DIRECCIÓN: JR. CUZCO NRO. 666 HUANCAYO HUANCAYO JUNIN

EMISIÓN: 2023-06-22

MONEDA: SOL (PEN) ✓

FORMA DE PAGO: CRÉDITO

CANTIDAD	CÓDIGO y DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
913 UNIDADES	RACIONES ORGANICAS UNICAS DIARIAS (ROUD) CONSUMIDAS POR EL PERSONAL PNP DE LA COMISARIA DE PICHANAQUI CORRESPONDIENTE DEL 21MAY23 AL 20JUN23	8.000	23,304.00
	OP. EXONERADA		23,304.00
	IGV		-
IMPORTE TOTAL (S/)			23,304.00

SON: VEINTITRES MIL TRESCIENTOS CUATRO CON 00/100 SOLES

MONTO AL CRÉDITO (S/)		1.00
CUOTA 001	2023-07-06	1.00

Vence a los 15 días de emitido

Paucar
RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261



1F6PUkpxaqGfZs4OTfc3olbzBs=

Representación impresa de la FACTURA ELECTRÓNICA. Consultar validez en [APISUNAT.com/buscar](https://apisunat.com/buscar)

BANCO DE LA NACION

RUC : 20100030595

ESTADOS DE CUENTAS DE AHORROS MONEDA NACIONAL

CLIENTE : PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL

NRO :04-473-869670

PERIODO :ENERO 2023 A JUNIO 2023

AGENCIA :0473

EMISOR :MDMA

FECHA :25/07/2023 02:02:21

MES	DIA	CAJERO	AGENCIA	TRANSACCION	IMPORTE
JUN	30	3573	0473	CARGO POR ITF	1.90 -
JUN	30	3573	0473	ABONO/CARGO VENT.FINPAD	38,000.00 -
JUN	30	0000	1735	CARGO POR ITF	0.75 -
JUN	30	0000	1735	CARGO POR ITF	1.15 -
JUN	30	0000	1735	ABONO DE INTERESES	0.01 +
JUN	30	0000	1735	ABONO NO REMUNERATIVO	23,304.00 +
JUN	30	0000	1735	ABONO NO REMUNERATIVO	15,312.00 +
				SALDO FINAL	622.80



[Firma]
 RUC 10458652614
 Katty Mabel Paucar Laureano
 DNI N° 45865261

FUNCIONARIO AUTORIZADO

FIRMA Y SELLO

Página: 5

CONCESIONARIA "GENES"

[Firma]
MIRIAM CAMAYO GARCIA
DNI 42582624
ADMINISTRADORA

CONTRATO N° 04-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2020-VIII-DIRTEPOL HUANCAYO

Consta por el presente documento, la contratación del "SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCIÓN AL PERSONAL DE LA COMISARÍA PNP HUANCAYO, REGPOL JUNÍN", que celebra de una parte la VIII DIRTEPOL HUANCAYO en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20485931199, con domicilio legal en Jr. Cusco N° 666 Huancayo, representada por el Coronel PNP Víctor Hugo MEZA FARFAN, Jefe de la Oficina de Administración, identificado con DNI N° 43534232, y de otra parte la el Sra. MIRIAM CAMAYO GARCIA (Persona Natural con Negocio), con DNI N° 42582624 y RUC N° 10425826242, con domicilio legal en la Calle Necochea N° 203, Huancayo, Junín, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 18MAR2020, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, adjudicó la buena pro de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO, para la contratación del "SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCIÓN AL PERSONAL DE LA COMISARÍA PNP HUANCAYO, REGPOL JUNÍN", al Sra. MIRIAM CAMAYO GARCIA (persona Natural con Negocio), cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación del "SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCIÓN AL PERSONAL DE LA COMISARÍA PNP HUANCAYO, REGPOL JUNÍN", conforme a los términos de referencia consignados en las páginas 21 al 31 de las bases integradas del procedimiento de selección AS N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO (Capítulo III de la sección específica - términos de referencia y requerimientos técnicos mínimos) y las condiciones exigidas y ofertadas por el contratista.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/. 305,457.18 (TRESCIENTOS CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE CON 18/100 Soles), 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 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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en PAGOS PERIÓDICOS (mensuales), de acuerdo a las raciones orgánicas consumidas y en base a los costos ofertados por EL CONTRATISTA, en concordancia con lo señalado en el Art. 35°, literal b) del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Asimismo, el pago se realizará, 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 diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a

CONCESIONARIA "GENES"

[Firma]
MIRIAM CAMAYO GARCIA
DNI 42582624
ADMINISTRADORA

la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO DÍAS 365 días, el mismo que se computa desde el día siguiente de perfeccionado (suscrito) el presente contrato

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato copia de Acreditación emitida por el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa REMYPE a nombre de MIRIAM CAMAYO GARCIA, RUC N° 10425826242, fecha de acreditación 19/03/2020:

- 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 $S/. 30,545.72/6 = S/. 5,090.95$ (CINCO MIL NOVENTA CON 95/100 SOLES), a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO.

La Entidad no aplica adelantos.

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 encargado del área usuaria Comisaria PNP Huancayo.

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 diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. 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

CONCESIONARIA "GENIES"


Miriam Camayo Garcia
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de Un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

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.

CONCESIONARIA GEMES

Miriam Camayo García
RUC 10425926242
ADMINISTRADORA

CONCESIONARIA GEMES

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 pecuniaras 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.

Asimismo, queda prohibido que el concesionario realice el canje de ticket de ROUD, por productos, alimentos envasados y/o perecibles, por lo que deberá ceñirse al objeto de la contratación motivo del 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Solo 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

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

CONCESIONARIA "GENES"

CONCESIONARIA "CEMES"
Mirlan Gamayo García
RUC 10425826242
ADMINISTRACIÓN

y31

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: Jr. CUSCO N° 666 Huancayo, Junín.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Calle Necochea N° 203, Huancayo, Junín.

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.

CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA: PAGO DE LA MERCED CONDUCTIVA

La merced conductiva mensual fijada por la ENTIDAD, por el uso del local policial de la CIA PNP HUANCAYO, donde se prestará los servicios de preparación de alimentos para el personal PNP, se notificará al CONTRATISTA, cinco días antes del pago mensual, previo informe de la Oficina de ROUD de la UE:010 VIII DIRTEPOL HUANCAYO, importe que será depositado en la Cta. Cte. N° 00-381-074544 del Banco de la Nación.

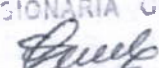
De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de Huancayo a los Treinta y uno (31) días del mes de marzo del 2020.


LA ENTIDAD
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

CONCESIONARIA "GEMES"


"EL CONTRATISTA"
Miriam Corrales García
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

CONCESIONARIA "GEMES"


Miriam Camayo García
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

ADENDA N° 001-2020 AL CONTRATO N° 04-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO - ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 04-2020-VIII-DIRTEPOL HUANCAYO "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCION AL PERSONAL PNP, COMISARIA PNP HUANCAYO, REGION POLICIAL JUNIN".

Conste por el presente documento, la Adenda N° 01 de contratación del "SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCIÓN AL PERSONAL DE LA COMISARÍA PNP HUANCAYO, REGPOL JUNÍN", que celebra de una parte la VIII DIRTEPOL HUANCAYO en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20485931199, con domicilio legal en Jr. Cusco N° 666 Huancayo, representada por la Coronel SPNP Ana María JIMENEZ CARDENAS, Jefe de la Oficina de Administración de la UE. N° 010 - VIII DIRTEPOL HUANCAYO, identificada con DNI N° 20044417, y de otra parte la el Sra. MIRIAM CAMAYO GARCIA (Persona Natural con Negocio), con DNI N° 42582624 y RUC N° 10425826242, con domicilio legal en la Calle Necochea N° 203, Huancayo, Junín, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 31 de marzo del 2020 firmaron el contrato N° 04-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO - ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 04-2020-VIII-DIRTEPOL HUANCAYO por la contratación del "SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCIÓN AL PERSONAL DE LA COMISARÍA PNP HUANCAYO, REGPOL JUNÍN", que celebraron de una parte la VIII DIRTEPOL HUANCAYO, con RUC N° 20485931199, con domicilio legal en Jr. Cusco N° 666 Huancayo, representado por el Coronel PNP Víctor Hugo MEZA FARFAN, Jefe de la Oficina de Administración, identificado con DNI N° 43534232, y de otra parte la Sra. MIRIAM CAMAYO GARCIA (Persona Natural con Negocio), con DNI N° 42582624 y RUC N° 10425826242, con domicilio legal en la Calle Necochea N° 203, Huancayo, Junín.

Mediante Resolución Jefatural N° 04-2020-UE 010-VIII DIRTEPOL HYO/OFAD-LOG-ADQ de fecha 29SET2020, el Titular de la Entidad aprobó el adicional por la suma de SETENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS SESENTA CON 55/100 SOLES (S/.76,360.55) que equivale el 24.998% del monto total del contrato original, para la contratación del "SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCIÓN AL PERSONAL DE LA COMISARÍA PNP HUANCAYO, REGPOL JUNÍN", a la Sra. MIRIAM CAMAYO GARCIA (persona Natural con Negocio), cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DE LA ADENDA N° 01

El suscripción de la presente Adenda tiene por objeto el adicional al monto del contrato original, reducción de plazo de ejecución de la prestación y actualización del valor de la garantía del Contrato N° 04-2020-VIII-DIRTEPOL-HUANCAYO de la Adjudicación Simplificada N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO, por la contratación del "SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCIÓN AL PERSONAL DE LA COMISARÍA PNP HUANCAYO, REGPOL JUNÍN", conforme a los términos de referencia consignados en las páginas 21 al 31 de las bases integradas del procedimiento de selección AS N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO (Capítulo III de la sección específica – términos de referencia y requerimientos técnicos mínimos)

CONCESIONARIA GEMES*

Miriam Camayo Garcia
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

OS-191615
ANA MARIA JIMENEZ CARDENAS
CORONEL SPNP.
JEFE OFAD DE LA UE. N° 010-VIII
DIRTEPOL-HUANCAYO

CONCESIONARIA GEMES*
Miriam Camayo Garcia
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

y las condiciones exigidas y ofertadas por el contratista, las cuales quedaran redactadas de la siguiente manera.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

Las partes convergen en fijar el adicional al monto original del contrato de TRESCIENTOS CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE CON 18/100 SOLES (S/.305,457.18), en el porcentaje de **24.998%** cuyo importe adicional en soles asciende el monto de **SETENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS SESENTA CON 55/100 SOLES (S/.76,360.55)** que incluye todos los impuestos de Ley.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución de la presente Adenda se reduce a DOSCIENTOS QUINCE (215) días o hasta agotar el presupuesto adicional.

CLÁUSULA QUINTA: GARANTÍAS

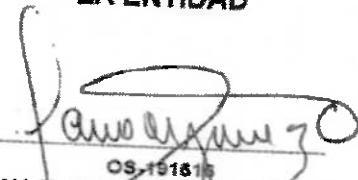
EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato copia de Acreditación emitida por el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa REMYPE a nombre de MIRIAM CAMAYO GARCIA, RUC N° 10425826242, fecha de acreditación 19/03/2020:

- 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:
- La actualización de la garantía de fiel cumplimiento a la Adenda: **S/.7,636.06/1= S/.7,636.06 (SIETE MIL SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS CON 06/100 SOLES)**, a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

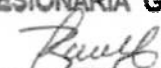
CLÁUSULA SEXTA: Las demás cláusulas del contrato se mantienen intangibles en todos sus extremos.

En señal de conformidad del contenido de la presente adenda al Contrato inicial, firman las partes que intervienen en la Ciudad de Huancayo, a los veintinueve días del mes de setiembre del año dos mil veinte.

LA ENTIDAD


OS 191618
ANA MARIA JIMENEZ CARDENAS
CORONEL SPNP.
JEFE OFAD DE LA UE. N° 010-VIII
DIRTEPOL-HUANCAYO

EL CONTRATISTA

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camayo Garcia
RUC. 10425826242
ADMINISTRADORA

CONCESIONARIA GEMES"

Miriam Camayo Garcia
RUC. 10425826242
ADMINISTRADORA

ACTA DE CONFORMIDAD DE CONTRATO

---Siendo las 07:00 horas del 18NOV2020, presentes los integrantes del Consejo de Administración de la Comisaria PNP Huancayo, CMDTE PNP Carlos Alberto PALOMINO MEDINA, Secretario S1 PNP Jean Carlos CHUQUILLANQUI ARANA, dan la conformidad al servicio que realizaba la concesionaria Sra. MIRIAM CAMAYO GARCIA, identificada con DNI N° 42582624, persona natural con negocio, ubicado en la Av. Ferrocarril N° 555-Huancayo, desde el mes de ABRIL 2020 al mes de OCTUBRE 2020, conforme al detalle siguiente:

ABRIL 2020	:	10,274 TICKETS FACTURA N° E001-02, (S/ 76,952.26).
MAYO 2020	:	9,570 TICKETS FACTURA N° E001-03, (S/ 71,679.30).
JUNIO 2020	:	8,008 TICKETS FACTURA N° E001-08, (S/ 59,979.92).
JULIO 2020	:	7,901 TICKETS FACTURA N° E001-10, (S/ 59,178.49).
AGOSTO 2020	:	4,950 TICKETS FACTURA N° E001-13, (S/ 37,075.50).
SEPTIEMBRE 2020	:	7,181 TICKETS FACTURA N° E001-15, (S/ 53,785.69).
OCTUBRE 2020	:	3,035 TICKETS FACTURA N° E001-21, (S/ 22,732.15).

--- Se expide la presente a solicitud del interesado del interesado para fines administrativos firmando a continuación el consejo de administración de la Comisaria PNP Huancayo, hace mención que durante la atención hasta la fecha el concesionario cumplió con el contrato establecido, no teniendo ninguna novedad.

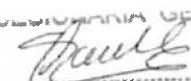
PRESIDENTE


CARLOS ALBERTO PALOMINO MEDINA
COMANDANTE PNP
COMISARIA PNP HUANCAYO

SECRETARIO

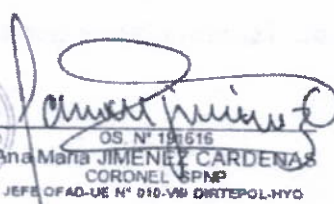

CIP 31433075
JEAN CARLOS CHUQUILLANQUI ARANA
S1 PNP

CONCESIONARIO

CONCESIONARIA GENIEV

Miriam Camayo Garcia
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

FORMATO N° 27

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN:
SERVICIOS EN GENERAL

1	DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento 004 Fecha de emisión del documento 22OCT2020
2	DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre o razón social MIRIAM CAMAYO GARCIA RUC 10425826242 EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: Nombre o razón social del integrante del consorcio RUC % de obligaciones
3	DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato CONTRATO N° 04-2019-VIII DIRTEPOL HUANCAYO/ ADENDA N°01 AL CONTRATO N° 04-2019-VIII DIRTEPOL HUANCAYO. Tipo y número del procedimiento de selección SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCION AL PERSONAL DE LA COMISARIA PNP HUANCAYO, REGPOL JUNIN Objeto de la contratación BIENES SERVICIOS EN GENERAL CONSULTORIA EN GENERAL Descripción del objeto del contrato SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS (ROUD) Y ATENCION AL PERSONAL DE LA COMISARIA PNP HUANCAYO, REGPOL JUNIN Monto total ejecutado del contrato original S/ 305,457.18 (Trescientos Cinco Mil Cuatrocientos Cincuenta y Siete Con 18/100 Soles). Monto total ejecutado del contrato adicional S/ 75,926.13 (Setenta y Cinco Mil Novecientos Veintiseis Con 13/100 SOLES). Monto total ejecutado S/ 381,383.31 (Trescientos Ochenta y Uno mil Trescientos ochenta y tres con 31/100 Soles). saldo por ejecutar S/ 434.42 (Cuatrocientos treinta y cuatro con 42/100 Soles) Plazo contractual 205 (Doscientos Quince) Dias calendarios (Del 01ABR2020 al 22OCT2020 incluido el Plazo del Contrato Adicional)
4	DATOS DE LA ENTIDAD	Denominación de la Entidad VIII DIRTEPOL HUANCAYO RUC 20485931199
5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN Por medio del presente documento, la Oficina de Administración de la UE. N° 010 - VIII DIRTEPOL HUANCAYO, otorga la constancia de culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3.	
6	APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI NO Monto total de las penalidades aplicadas
7	  OS. N° 19616 Ana Maria JIMENEZ CARDENAS CORONEL SPMP JEFE OFAD-UE N° 010-VIII DIRTEPOL-HYO NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE	

CONTRATO N° 012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO
CONCURSO PUBLICO N° 01-2020-VIII-DIRTEPOL HUANCAYO

La CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, EL TAMBO Y CHILCA, DE LA REGPOL JUNÍN Convocado por relación de ítems.

Conste por el presente documento, el ÍTEM 1, la CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNÍN., que celebra de una parte la VIII DIRTEPOL HUANCAYO en adelante LA ENTIDAD, con RUC N.º 20485931199, con domicilio legal en Jr. Cusco N° 666 Huancayo, representado por el Comandante PNP. Jerry German, CHANG PLAZA, identificado con DNI N.º 43387056, Jefe de la Oficina de Administración, debidamente facultado por la Resolución Jefatural N° 014-2020-SCG-PNP-VI-MACREPOL-JUNIN-SEC, y de otra parte el Sra. Miriam, CAMAYO GARCIA, con RUC N° 10425826242, con DNI N° 42582624, con domicilio legal en la cal. Necochea N° 203, Huancayo, Junín, correo electrónico: miriamcamayo768@gmail.com, Teléfono 943502814 a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 02 de diciembre del 2020, el comité de selección adjudicó la buena pro del CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-VIII DIRTEPOL PNP HUANCAYO-CS, ÍTEM 1 para la CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNIN. Convocado por relación de ítems a CAMAYO GARCIA MIRIAM, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNIN, ÍTEM 1, conforme a los términos de referencia siguiente:

CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.

DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

Raciones Diarias	Dos Tercios De ROUD, Vacaciones (Beneficiados)	Nro. de días al Año	Vacaciones	Total Raciones
285	190	365	5700	63,650

Detalle de efectivos por atender mediante concesionario para un periodo estimado de 365 días calendario.

TOTAL N° DE EFECTIVOS POLICIALES						TOTAL N° DE EFECTIVOS POLICIALES POR VACACIONES, D.M. COMISIONES, CAMBIADOS AL MES							
ASIG.			N° PNP		BENEF.	ASIG.			N° PNP		BENEF.		
2/3.			285		190	2/3.			190		15.62		
AF- 2021										AF- 2021			TOTAL
MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12		
DIAS CALENDARIOS	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	365
RACIONES TOTALES APROX. (SIN DESCUENTO)	5890	5320	5890	5700	5890	5700	5890	5890	5700	5890	5700	5890	69350
TOTA N° DE EFECTIVOS POLICIALES POR VACACIONES, D.M. COMISIONES CAMBIADOS AL MES	484	436	484	469	484	469	484	484	469	484	469	484	5700
DIFERENCIA DE RACIONES MENSUALES	5406	4884	5406	5231	5406	5231	5406	5406	5231	5406	5231	5406	63650

Nota: La cantidad de raciones programadas para cada mes y/o día es referencial, pudiendo modificarse según la necesidad.

ACTIVIDADES

Preparación de alimentos y servicio de atención al personal PNP que prestan servicios en la COMISARÍA PNP HUANCAYO.

DE LOS ALIMENTOS:

El contenido de los desayunos y almuerzos deberá estar basado en una dieta que provea al personal PNP de 1800 a 2500 k/calorías diarias.

Los insumos a utilizar, carnes, pescado, frutas, verduras y otros, deberán ser buena calidad.

En caso de variación de precio de insumos en el mercado, **EL CONTRATISTA** deberá asumir los costos correspondientes, sin disminuir la calidad de los alimentos.

DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS:

El menú estará compuesto referencialmente por:

DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
DESAYUNO						
Jugo de naranja, piña	Jugo de plátano, sandía	Ensalada de frutas picada con yogurt, Jugo de zanahoria	Jugo de piña, papaya	Jugo de melón, carambola	Jugo de papaya, mixto	Jugo de naranja, papaya
Avena con canela y clavo, manzana	Maca o avena	Quinua con manzana, quaker con maca	Ponche de habas, siete semillas	Cereal con leche, soya	Avena con leche, quinua	Leche pura fresca, kiwicha
Pan 02 UU con aceituna	Pan 02 UU con mantequilla	Pan 02 UU con mermelada	Pan 02 UU con mermelada	Pan 02 UU con Queso fresco	Pan 02 UU con salchicha huachana	Pan 02 UU con Huevos revueltos
Huevo	Jamón del país	Pan 02 UU con mermelada	Palta	Huevo	Hod dog	aceituna
		Huevo				

CONCESIONARIA "GEMES"
MIRIAM CORTIJO GARCIA
RUC. 101987242
ADMINISTRADORA

DA. N° 396793
JERRY GERMAN CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (B) OFAD-JE N° 014-VII DIRTEPOL-HYO.

ALMUERZO						
Sopa de habas	Sopa de casa con trigo y verduras	Sopa de menudencia	Caldito de pollo	Menestrón ceviche	Sopa de choros	Cazuela
Ensalada cruda mixta	Ensalada de verduras sancochada	Choclitó ó papa a la huancaína	Ensalada cocida mixta	Asado de pavo al jugo	Cerdo almendrado	Seco a la norteña
Pescado a la plancha	Chicharrón de cerdo	Salsa al pesto con bistec	Pollo adobado al homo	Puré de papa con espinaca	Pollo a la cacerola	Pechugas de pollo adobadas
Arroz con pollo	Arroz a la jardinera	Tallarín rojo	Arroz con alverjitas	Pollo al vino	Arroz tapado	Pollo al maní
Lentejas guisadas	Estofado de Pollo	Ají de gallina	Garbanzo con acelgas	Arroz con leche	Gelatina	Budín
Mazamorra de camote	Piña en rodaja	Mazamorra morada	Flan	Plátano	Mandarina	Mango
Mandarina	Emoliente	Granadilla	Manzana	Chicha morada	Refresco de carambola	Limonada
Cebada con limón		Fresco de cocona	Té verde			
Bebidas calientes: Café, Té, anís, manzanilla, etc.						

En coordinación con el área usuaria, el requerimiento está basado en la **DIRECTIVA DGPNP N° 20 - 21 - 2008-DGPNP-EM-B**, del 26 de mayo 2008, donde se establece la descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD) Tipo Desayuno y Almuerzo.

Cada jueves y/o viernes de la semana **EL CONTRATISTA** deberá servir un menú mejorado que estará compuesto por un plato típico y/o productos de mar teniendo una entrada o sopa y plato de fondo que será a base de (pescado, trucha, carnero; res y/o chanchó), postre o fruta y/o refresco hecho a base de fruta natural. Deberá contar con dos alternativas como mínimo y el acompañamiento de verduras frescas y/o cocidas.

MEJORA:

EL CONTRATISTA en su oferta mediante declaración jurada, declara bajo juramento que el **CONTRATISTA** se compromete a brindar mejora a los términos de referencias con el servicio de dos (02) platos variados de segundos adicionales al desayuno diario, diferentes a los platos diarios.

VARIEDAD:

EL CONTRATISTA presentará diariamente: tres (03) alternativas de Menú, debidamente equilibrados a nivel nutricional y 01 menú diario tipo dieta (Por prescripción Médica emitida por la SANIDAD PNP).

a) La programación semanal del menú

- La programación semanal del menú normal y menú dieta deberán ser entregadas a la **ENTIDAD**, la cual no podrá repetirla hasta dentro de siete (7) días y no podrá ser cambiada una vez aprobada; debiendo ser entregada semanalmente la programación del menú con tres (03) días de anticipación (viernes de cada semana) para su aprobación por parte del área usuaria.

- De requerir la persona un "menú-dieta", este será solicitado con la anticipación de un (01) día, previa presentación de la prescripción médica otorgada por la Sanidad PNP.
- Los refrescos a base de frutas, deberán ser preparados con frutas naturales de la estación y utilizando agua hervida. Las infusiones deberán ser preparadas con agua hervida y temperatura al tiempo.
- Bajo ningún motivo se deberá preparar alimentos con insumos que den lugar a oxidación y/o alteren su valor nutricional.

b) Otras consideraciones

- El personal PNP de la Institución, podrá hacer uso de las Instalaciones del comedor aun cuando no consuma producto alguno y lleve sus propios alimentos; sin que esto perjudique el normal desarrollo y atención de la cafetería.
- La empresa o concesionaria deberá realizar la cocción en el interior de las instalaciones de la COMISARÍA PNP HUANACAYO.

RESULTADOS ESPERADOS

Eficiente atención del servicio de concesión de alimentación para el personal de Oficiales y Sub Oficiales PNP que prestan servicio en la COMISARIA PNP HUANACAYO.

RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

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

PERSONAL	APELLIDOS Y NOMBRES	FUNCIONES
NUTRICIONISTA	VASQUEZ LANAZCA, Javier Anibal	• Visar la programación semanal del menú normal y menú dieta • Controlar la producción, procesos, distribución y entrega de alimentos. • Verificar la calidad, cantidad de los insumos y de todas las etapas de la cadena alimentaria de producción, hasta la entrega de las raciones en el Comedor.
MAESTRO COCINERO	TAPIA RODAS, Luis	• Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos. • Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias. • Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios. • Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos. • Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos.
AYUDANTE DE COCINA	• CASTRO OSPINA, Adelia	• Efectuar el montaje y armado de las preparaciones. • Apoyar en el aseo e higiene.

Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) DE AD-JE N° 019 VII DIRTROPOL-HYO.

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Córdova García
RUC: 1076603242
ADMINISTR. 10083

	• VALLE EDESCANO, Jhony Alexander	• Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina. • Mantener la limpieza de su área de trabajo. • Realizar todos los procedimientos de higiene y sanidad según estándar del CONTRATISTA. • Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del CONTRATISTA. • Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
AZAFATAS Y/O MOZOS	• TOSCANO CASTILLA, Eunice • PUCHOC HUAMANLAZO, Neyder Johan	• Entregar y recoger las vajillas y mantener la limpieza de las mesas y del ambiente designado para la distribución y consumo de la ración alimenticia

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Es responsabilidad del **CONTRATISTA** proveer a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación de alimentos (mandil, camisa, pantalón, guantes, gorros, etc.) de acuerdo a la función que realiza.

N°	DESCRIPCIÓN	UNIFORME	ACCESORIO
1	Cocinero Profesional o Chef	Pantalón negro y camisa blanca, botas de jebe, delantal y gorra.	Tapa boca o mascarilla
2	Ayudantes de Cocina	Pantalón negro y camisa blanca, botas de jebe, delantal y gorra.	Tapa boca o mascarilla
3	Azafatas y/o mozos	Pantalón negro y camisa blanca, zapatos y gorra.	Tapa boca o mascarilla

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

- **LA ENTIDAD** no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez y otros de los trabajadores del **CONTRATISTA** o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Dicha responsabilidad es del **CONTRATISTA**.
- **EL CONTRATISTA** será el que contrate por su cuenta y bajo las condiciones laborales de Ley, a las personas necesarias para prestar los servicios de preparación de alimentos y atención a los comensales, así como para mantener en condiciones higiénicas el espacio destinado para ello.
- Por ningún motivo y en ningún caso la **COMISARIA PNP HUANCAYO** tendrá responsabilidad alguna, sobre las obligaciones laborales o legales derivadas de los contratos.

- En caso de ser necesario el reemplazo del personal asignado, deberá ser informado a la COMISARIA PNP HUANCAYO (Consejo de Administración) para verificar la documentación señalada anteriormente, de acuerdo al artículo 190° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- **EL CONTRATISTA** se compromete a cumplir y observar lo establecido en todas las disposiciones legales vinculadas a eventos epidémicos y pandémicos durante la ejecución de las prestaciones a su cargo.
- **EL CONTRATISTA** debe entregar a la COMISARIA PNP HUANCAYO un protocolo sanitario que debe cumplir el personal a su cargo en las diversas actividades que desarrollaran en la institución durante la vigencia del contrato, el cumplimiento de este será supervisado durante la ejecución del servicio y/o entrega de bienes a la institución.
- **EL CONTRATISTA** debe tener implementado el "Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", conforme a lo señalado en la Resolución Ministerial Nro. 239-2020-MINSA y sus modificatorias, asimismo debe contar con el "Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo", debidamente registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud.

DEL LOCAL Y EQUIPAMIENTO

EL CONTRATISTA será responsable del mantenimiento del establecimiento y en general del lugar asignado por **LA ENTIDAD** para la prestación del servicio que se concesiona.

EL CONTRATISTA, por su cuenta, realizará las adecuaciones necesarias a efectos de que el local y sus accesorios queden en las condiciones óptimas para la prestación del servicio que se concesiona.

- La limpieza de los ambientes será diaria e integral de acuerdo a las normas de salubridad y los días sábados de cada semana realizarán una limpieza y desinfección profunda.

EL CONTRATISTA deberá contratar el servicio de fumigación de insectos y roedores, cada seis meses o cuando sea necesario y entregar una copia del certificado respectivo al consejo de administración del área usuaria.

- **EL CONTRATISTA** deberá contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo de 3 Kilogramos) en buen estado de operatividad y vigencia. La recarga será por cuenta y responsabilidad del **CONTRATISTA**.
- **EL CONTRATISTA** se compromete a mejorar la presentación del comedor y dar un mejor servicio, debiendo tomar en cuenta las observaciones y recomendaciones que hicieran los trabajadores o demás personas que prestan servicios en la COMISARIA PNP HUANCAYO, las cuales serán canalizadas a través del Consejo de Administración de la COMISARIA PNP HUANCAYO hacia la U.E. 010-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO.
- **EL CONTRATISTA** no podrá transferir total o parcialmente la concesión, ni podrá subarrendar a terceros los ambientes cedidos en uso por **LA ENTIDAD**.

OA. N° 338783
JERRY GERMAN CHANG PLAZA
COMISARIO EN JEFE
JEFE DE OFICINA N° 010-VIII DIRTEPOL-HYO.

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo García
RUC: 10426326242
ADMINISTRADORA

- **EL CONTRATISTA** pagará la merced conductiva que fije la COMISARÍA PNP HUANCAYO, la que incluirá el suministro eléctrico y de agua.
- El equipamiento de la cocina, los utensilios, y los bienes muebles necesarios para prestar los servicios, serán aportados por **EL CONTRATISTA**
 - El mantenimiento y resguardo de los bienes y muebles del **CONTRATISTA** será responsabilidad del mismo.
 - Los bienes que **EL CONTRATISTA** ingrese a los ambientes asignados por la COMISARÍA PNP HUANCAYO para el uso y mejora del servicio, deberán ser inventariados por el Área de Control Patrimonial de la U.E. 010-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO, con el levantamiento del acta respectiva.
 - **EL CONTRATISTA** deberá presentar los equipos, artefactos y mobiliario a usar en perfecto estado, necesarios para un adecuado servicio.
 - La vajilla (de losa o vidrio), utensilios de mesa (acero quirúrgico) y utensilios de cocina (acero quirúrgico) en perfecto estado. No se podrán usar artículos deteriorados, de madera o plástico.

OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- En caso de intoxicación del personal por motivo de la ingesta de alimentos preparados por **EL CONTRATISTA**, éste asumirá todos los costos correspondientes a la atención médica y recuperación del personal afectado, hecho que será denunciado al área de salubridad correspondiente.

Deberá de presentar copia del documento de identidad, carnet de sanidad vigente, certificado de antecedentes policiales y judiciales, de todo el personal designado por **EL CONTRATISTA**, debiendo renovarlos a su vencimiento, para la firma de contrato o al momento del cambio del personal.

RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR COMISARIA PNP HUANCAYO

Local ubicado en la Avenida Ferrocarril N° 555 Huancayo, incluyendo los servicios de energía eléctrica y agua, por los cuales pagará una merced conductiva fijada por LA ENTIDAD.

MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

A Precios Unitarios.

SUBCONTRATACIÓN

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

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

El consejo de Administración de la COMISARÍA PNP HUANCAYO designará un comité de supervisión, quien dará la conformidad con los informes correspondiente sobre:

- La calidad y manipulación de los insumos.
- Las condiciones de higiene en la preparación de los alimentos.
- La revisión anticipada del informe del profesional en Nutrición con la programación semanal /quincenal / mensual balanceada de los alimentos.
- La calidad integral de los alimentos.

OA. N° 335793
Jery Serrán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFAD-E N° 010-VIII DIRTEPOL-HYO.

COMISARIA "GENES"
Militar Concejala García
P.N.P. Huancayo

- Atención amable y esmerada del personal del servicio.
- Igualdad en el servicio (sin preferencias).

El incumplimiento de una o varias de estas condiciones ameritará una llamada de atención por escrito.

Si como resultado de tales supervisiones y comprobaciones se determinara que éste se presta en forma deficiente o en desacuerdo con los términos de referencia, documentos antes indicados, la COMISARÍA PNP HUANCAYO formulará por escrito las observaciones. Cuando las observaciones sean subsanables, **EL CONTRATISTA** estará en la obligación de subsanarlas en un plazo no mayor de dos (2) días calendario, contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones; de no subsanar en el plazo indicado **LA ENTIDAD** podrá resolver el contrato, de conformidad con el inciso (c) del Art. 36° de la Ley N° 30225 y sus modificatorias.

Ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por **LA ENTIDAD** o la COMISARÍA PNP HUANCAYO tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con **EL CONTRATISTA** que excedan a los estipulados en el presente términos de referencia.

CONFIDENCIALIDAD

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

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

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

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

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

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

FORMULA DE REAJUSTE.

No corresponde

OA N° 3387/83
JERRY GERMÁN CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEF. DE OF. DE AD-UE N° 010 MILITARES HUANCAYO

CONCESIONARIA "GEMES"
MIRIAM CHANG GARCIA
PUC 1000000002
ASISTENTE

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 464,645.00 cuatrocientos sesenta y cuatro mil seiscientos cuarenta y cinco con 00/100 soles, que incluye todos los impuestos de Ley.

CONCEPTO	CANTIDAD	RACION DIARIA		PRECIOS UNITARIOS	MONTO TOTAL
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNIN.	63,650 raciones	DESAYUNO	S/ 3.20	S/ 7.30 Por Raciones Alimentarias Diarias	S/ 464,645.00
		ALMUERZO	S/ 4.10		

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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a **EL CONTRATISTA** en SOLES, en 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.

Todos los pagos que LA ENTIDAD deba realizar a favor de **EL CONTRATISTA** por concepto de los servicios objeto del contrato, se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación en forma periódica de pagos mensuales.

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

- Informe del funcionario responsable de la COMISARIA PNP HUANCAYO emitiendo la conformidad de la prestación del servicio.
- Informe de la prestación del servicio
- Resumen del Consumo de raciones alimenticias
- El pago de la merced conductiva
- Comprobante de pago

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, **EL CONTRATISTA** tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

COMISARIA "GEMES"

Miriam Benayza García
RUC. 10418992342
ADMINISTRADORA

CA. N° 336793
JERRY GERMÁN CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE DE OFICINA N° 010-010 DINTROPOL-UNO

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de trescientos sesenta y cinco (365) días calendarios o hasta agotar el monto total de raciones contratadas, lo que ocurra primero.

El plazo de ejecución contractual iniciará al día hábil siguiente de la suscripción del Acta de Entrega de las instalaciones del comedor de la COMISARIA PNP HUANCAYO, en donde se brindará el servicio de distribución, entrega y atención de las raciones alimenticias

LUGAR

La preparación de los alimentos y el servicio de atención se realizarán en los ambientes asignados al **CONTRATISTA** dentro de las instalaciones de la COMISARIA PNP HUANCAYO, sito en la Avenida Ferrocarril N° 555 Huancayo - Huancayo.

La atención será de lunes a domingo, en el siguiente horario:

De 06:30 a 09:00 horas Desayuno.

De 12:30 a 15:30 horas Almuerzo.

Sujeto a variaciones del servicio y horario en coordinación con el Jefe de la COMISARIA PNP HUANCAYO, debido a reuniones, comisiones, entrenamiento físico, patrullajes, emergencia y otros.

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 solicitó la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato por ser empresa natural con negocio con REMYPE, en amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, por ser contratos periódicos de prestación de servicios en general, a través de la retención que debe efectuar **LA ENTIDAD**, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD no puede solicitar la ejecución de las garantías por que **EL CONTRATISTA** solicito la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato por ser empresa natural con negocio con REMYPE.

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

LA ENTIDAD, no entregara adelantos.

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 COMISARIA PNP HUANCAYO (Consejo de Administración del ROUD), 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.

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Área que supervisa.

COMISARÍA PNP HUANCAYO (Consejo de Administración del ROUD).

Área que coordinará con la empresa

COMISARÍA PNP HUANCAYO (Consejo de Administración del ROUD).

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 por un plazo de un (01) año a partir de la última conformidad otorgada por parte de la COMISARÍA PNP HUANCAYO sobre el servicio brindado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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:

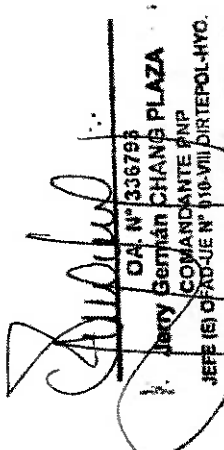
F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

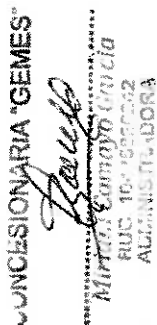
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

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


OA. N° 336793
Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE ISI OFAD-JE N° 010-VIII DITTEPOL-HYO.

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camacho García
RUC: 104-10282062
ADMINISTRADORA

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Incumplimiento de cualquier personal, del uso de los implementos de bio seguridad (mascarilla, guantes, cofia o gorra cubre cabello, lentes de protección, mandiles) o alguno de dichos elementos se encuentren sucios.	S/ 20.00 por cada personal.	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
2	Cuando se identifique que no existe jabón líquido antibacterial y papel toalla en el lavadero de manos tanto en la entrada al establecimiento o en los servicios.	S/ 20.00 por cada vez ocurrencia	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo	S/ 0.50 por cada comensal atendido en el día	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
4	Incumplimiento del distanciamiento social de un (01) metros como mínimo en la disposición de mesas y sillas en el comedor	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
5	No existencia en el ingreso al establecimiento de pediluvio con solución desinfectante, para la desinfección de calzados.	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
6	Cambio de la programación en el almuerzo: sea el caso de entrada o sopa, plato de fondo o refresco.	S/ 0.20 por cada comensal del día	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
7	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido)	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
8	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
9	Cada vez que se detecta un insecto, cabello y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
10	No contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo de 3 Kilogramos) en buen estado de operatividad y vigencia: La recarga será por cuenta y responsabilidad del CONTRATISTA.	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD
11	Inasistencia del personal requerido durante la hora del servicio de alimentación, salvo razones justificadas por caso fortuito o fuerza mayor.	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia LA ENTIDAD

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.

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

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,

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camacho García
RUC 1003902342
ADMINISTRADORA

OA. N° 536783

Jerry German CHANG PLAZA

COMANDANTE PNP

EFEE (E) OSCE

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: Jr. CUSCO N° 666 Huancayo, Junín.

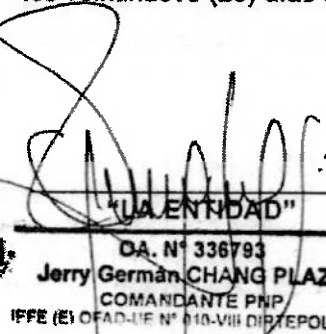
DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Calle Necochea N° 203, Huancayo, Junín, correo electrónico: miriamcamayo768@gmail.com, Teléfono 943502814.

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.

CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA: PAGO DE LA MERCED CONDUCTIVA

La merced conductiva mensual fijada por LA ENTIDAD, por el uso del local policial de la CIA PNP HUANCAYO, donde se prestará los servicios de preparación de alimentos para el personal PNP, se notificará al CONTRATISTA, cinco días antes del pago mensual, previo informe de la Oficina de ROUD de la UE:010 VIII DIRTEPOL HUANCAYO, importe que será depositado en la Cta. Cte. N° 00-381-074544 del Banco de la Nación.

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 Huancayo a los veintinueve (29) días del mes de diciembre del 2020.


"LA ENTIDAD"
DA. N° 336793
Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
IFFE (E) OFAD-UE N° 010-VIII DIRTEPOL-HYO.

CONCESIONARIA "GEMES"
"EL CONTRATISTA"

Miriam Camayo Garcia
RUC. 10425826242
ADMINISTRADORA

ADENDA Nº 001-2021-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO

DEL CONTRATO Nº012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNÍN"

Conste por el presente documento, la adenda al CONTRATO Nº012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNÍN - ÍTEM 1", que celebra de una parte la VIII DIRTEPOL HUANCAYO en adelante LA ENTIDAD, con RUC Nº 20485931199, con domicilio legal en Jr. Cusco Nº 666 Huancayo, representado por el Mg. Iván Porfirio ROJAS CANCHAN, Jefe Encargado del Área Abastecimiento de la UE 010 VIII- DIRTEPOL-HUANCAYO, identificado con DNI Nº 20098000, debidamente facultado según el numeral 4 del artículo 2º de la Resolución Jefatural Nº 001-2021-SCG-PNP-VI-MACREPOL-JUNIN-SEC, y de otra parte el Sra. Miriam, CAMAYO GARCÍA, persona natural con negocio, identificado con RUC Nº 10425826242, y con DNI Nº 42582624, con domicilio legal en la Cal. Necochea Nº 203, Huancayo, Junín, correo electrónico: miriamcamayo768@gmail.com, Teléfono 943502814 a quien en adelante se la denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES.

Con fecha 02 de diciembre del 2020, el Comité de Selección adjudicó la buena pro del CONCURSO PÚBLICO Nº 001-2020-VIII DIRTEPOL PNP HUANCAYO-CS, ÍTEM 1 para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNÍN", convocador por relación de ítems, a la persona natural con negocio Miriam, CAMAYO GARCÍA, por el monto total de S/ 464,645.00, con un sistema de contratación a PRECIOS UNITARIOS.

Así mismo, las cantidades de las raciones alimenticias (ROUD) y monto total del CONTRATO Nº012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO, "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNÍN", es de acuerdo al siguiente detalle.

CONCEPTO	CANTIDAD	RACION DIARIA		PRECIOS UNITARIOS	MONTO TOTAL
CONTRATACION DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNIN	63,650 raciones	DESAYUNO	S/ 3.29	S/ 7.30 Por Raciones Alimenticias Diarias	S/ 464,645.00
		ALMUERZO	S/ 1.10		

Que, Mediante RESOLUCIÓN JEFATURAL Nº 016 - 2021 - UE - 010 -VIII- DIRTEPOL-HYO/UNIADM-AREABA, de fecha 30 de noviembre de 2021, se resuelve:

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camayo García

RUC 10425826242

AL/DIRTEPOL-HUANCAYO

(...)" APROBAR las Prestaciones Adicionales al Contrato N°012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO para la "Contratación del Servicio de Concesión de Alimentos para el Personal PNP (oficiales y sub oficiales PNP) de la Comisaria PNP de Huancayo, de la REGPOL Junín" por el monto de S/ 45,004.50 (cuarenta y cinco mil cuatro con 50/100 soles) correspondiente a 6165 (seis mil ciento sesenta y cinco) raciones, equivalente a un aproximado del 10% del monto contractual original, porcentaje que no excede el 25% permitido por ley y el reglamento, por los argumentos descritos en los considerados de la presente resolución " (..)

Por otro lado, de la RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 016 - 2021 - UE - 010 -VIII- DIRTEPOL-HYO/UNIADM-AREABA se desprende lo siguiente. (...) "Que, de la evaluación al Informe emitido por la Comisaria PNP Huancayo como Área Usuaria y lo estipulado en la Ley de Contrataciones y su Reglamento para la procedencia de prestaciones adicionales, se aprecia que efectivamente existe una necesidad de adicionar la ración orgánica única diaria (ROUD) por el incremento del personal efectivo policial en el mes de febrero (88 Sub oficiales), en ese sentido se puede concluir que se han incrementado mayores beneficiarios que implica una mayor cantidad de la ración orgánica única diaria (ROUD) en el Servicio de Concesión de Alimentos para el Personal PNP, siendo que estos efectivos policiales incrementados a la Comisaria PNP Huancayo no fueron incluidos en el requerimiento que dio origen al CONCURSO PÚBLICO N° 01-2020-VIII-DIRTEPOL HUANCAYO - ítem 1, ni en las bases del procedimiento antes descrito. Asimismo, se debe tener en cuenta que el objeto del citado contrato es la "Contratación del Servicio de Concesión de Alimentos para el Personal PNP (oficiales y sub oficiales PNP) de la Comisaria PNP de Huancayo, de la REGPOL Junín", por tanto, esta acreditada la necesidad de la prestación adicional para lograr la finalidad pública del requerimiento que es brindar una óptima alimentación a los efectivos policiales (oficiales y sub oficiales PNP) de la VI Comisaria PNP de Huancayo." (...)

En ese sentido, en cumplimiento a la RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 016-2021-UE-010-VIII-DIRTEPOL- HYO/UNIADM-AREABA aprobado con fecha 30 de noviembre de 2021, resulta procedente las PRESTACIONES ADICIONALES, al Contrato N°012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO, por lo tanto, resulta procedente la modificación del contrato respecto al incremento de cantidades de las raciones alimenticias como al monto total del contrato, solicitado por el Área Usuaria - Comisaria PNP Huancayo.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DE LA ADENDA DE LAS PRESTACIONES ADICIONALES DEL CONTRATO

El objeto de la presente Adenda es la modificación de la Cláusula Tercera al CONTRATO N°012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO, pero la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNÍN", respecto al incremento en las cantidades totales de las raciones alimenticias (ROUD) como al monto total del contrato, precisando que las prestaciones adicionales a la cantidad de raciones son 6,165 (seis mil ciento sesenta y cinco) con un precio de S/ 45,004.50 (cuarenta y cinco mil cuatro con 50/100 soles).

CLÁUSULA TERCERA: MODIFICACIÓN

Modifíquese, la cantidad de las raciones alimenticias (ROUD) y el monto total del contrato, en mención a lo estipulado en la Cláusula Tercera del CONTRATO N°012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO de la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNÍN", conforme a la RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 016-2021-UE-010-VIII-DIRTEPOL- HYO/UNIADM-AREABA; conforme se detalla en el siguiente cuadro:



CONCESIONARIA "GEMES"
Miguel Camacho García
RUC: 10425828242
ADMINISTRADORA



CONCEPTO	CANTIDAD	RACION DIARIA		PRECIOS UNITARIOS	MONTO TOTAL
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNIN	63 650 raciones	DESAYUNO	S/ 3.20	S/ 7.30 Por Raciones Alimentarias Diarias	S/ 464,645.00
		ALMUERZO	S/ 4.10		

(Contrato Original)



CONCEPTO	CANTIDAD	RACION DIARIA		PRECIOS UNITARIOS	MONTO TOTAL
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNIN	69,815 raciones	DESAYUNO	S/ 3.20	S/ 7.30 Por Raciones Alimentarias Diarias	S/ 509,619.50
		ALMUERZO	S/ 4.10		

(Contrato con prestaciones adicionales)

CLÁUSULA CUARTA: GARANTÍAS

A la firma de la ADENDA N° 001-2021-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO al CONTRATO N°012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO, el CONTRATISTA presentó CARTA de fecha 03 de diciembre de 2021, adjuntado su solicitud como garantía de fiel cumplimiento de la ADENDA al CONTRATO, solicitud que señala la retención del diez por ciento (10%) por ser empresa natural con negocio inscrito en Registro Nacional de Micro y Pequeña Empresa (REMYPE), en amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA QUINTA: INALTERABILIDAD DE LAS CLAUSULAS DEL CONTRATO ORIGINAL

Quedan inalterables todas las demás cláusulas del CONTRATO N°012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO, las mismas que serán de plena aplicación para las partes contratantes.

En Huancayo a los 03 días del mes de diciembre del año 2021, en fe de lo cual las partes han dispuesto que se firme la presente ADENDA en señal de conformidad, que regirá en la fecha consignada.

CLAD 8616
MG. IVAN P. ROJAS CANCHAN
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN
JEFE(E) DEL ÁREA DE ABASTECIMIENTO
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYD.

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camayo García
RUC: 10425828242
ADMINISTRADORA
"EL CONTRATISTA"

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN:			
SERVICIOS EN GENERAL			
1 DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	001	
	Fecha de emisión del documento	15/02/2022	
2 DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre o razón social	Miriam, CAMAYO GARCIA (Persona natural con negocio)	
	RUC	10425826242	
	EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:		
	Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	% de obligaciones
3 DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	CONTRATO N° 012-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO.	
	Número de la Adenda	ADENDA N° 001-2021-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO	
	Tipo y número del procedimiento de selección	CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-VIII DIRTEPOL PNP HUANCAYO-1	
	Objeto de la contratación	BIENES	
		SERVICIOS EN GENERAL	X
		CONSULTORÍA EN GENERAL	
	Descripción del objeto del contrato	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO, DE LA REGPOL JUNIN, ITEM 1	
	Monto total del contrato Original	S/. 464,845.00 (Cuatrocientos sesenta y cuatro mil seiscientos cuarenta y cinco con 00/100 Soles).	
	Monto total de la Adenda (Adicional)	S/. 45,004.50 (Cuarenta y cinco mil cuatro con 50/100 Soles).	
	TOTAL DE CONTRATO	S/. 509,849.50 (Quinientos nueve mil seiscientos cuarenta y nueve con 50/100 Soles).	
	Monto Total Ejecutado	S/. 508,598.30 (Quinientos ocho mil quinientos noventa y ocho con 30/100 Soles).	
	Saldo por Ejecutar	S/ 1,051.20	
Plazo Contractual	(365) días calendarios o hasta agotar el monto total de raciones contratadas, lo que ocurra primero		
4 DATOS DE LA ENTIDAD	Denominación de la Entidad	VIII DIRTEPOL HUANCAYO	
	RUC	20486654890	
5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN		
	Por medio del presente documento, la Oficina de Abastecimiento de la UE N° 010 - VIII DIRTEPOL HUANCAYO, conforme a las disposiciones de la RESOLUCION JEFATURAL N° 001-2021-SCG-PNP/MI-MACREPOL-JUNIN-SEC., del 29 de enero del 2021.- Delegación de facultades en materia de contratación al Jefe del Área de Abastecimiento de la UE:010 VIII DIRTEPOL MYO, Artículo 2°, Numeral 5.- Suscribir constancias de prestación y registrar en el SEACE de acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado, otorga la constancia de culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3, de acuerdo al Artículo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones de Estado.		
6 APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI		Artículo 162° (Penalidad por mora)
			Artículo 163° (Otras Penalidades)
			Monto total de las penalidades aplicadas
	NO	X	
7	  08-180130 Augusto ALIAGA CUEVA CORONEL S. PNP Jefe del Área de Abastecimiento de la UE 010 VIII DIRTEPOL HUANCAYO NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE		



POLICIA NACIONAL DEL PERU
UE:010 VIII DIRTEPOL HUANCAYO
ADMINISTRACION - ABASTECIMIENTO
OFICINA DE PROCESOS

CONSTANCIA DE ENTREGA DE CONTRATO

Con el presente documento se hace entrega a la Sra. **Miriam CAMAYO GARCIA** con RUC N° 10425826242, Cal. Necóchea N° 203 (costado colegio Virgen de Fátima), distrito y provincia de Huancayo departamento de Junín; Un (01) CONTRATO N° 03-2022-VIII-DIRTEPOL HUANCAYO (original), de fecha 29 de marzo del 2022, respecto a la CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO. Para mayor constancia firma en señal de conformidad.

Huancayo, 29 de Marzo del 2022

ENTREGUE CONFORME

RECIBÍ CONFORME

03-193130
AUGUSTO ALIAGA CUEVA
CORONEL S PNP
EFE DEL AREA DE ABASTECIMIENTO
U.E. 010 VIII DIRTEPOL HYO

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camayo Garcia
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA



CONTRATO N° 03-2022-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°03-2021-VIII-DIRTEPOL PNP HUANCAYO –****PRIMERA CONVOCATORIA**

Conste por el presente documento, la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO", que celebra de una parte la VIII DIRTEPOL HUANCAYO en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20485931199, con domicilio legal en Jr. Cusco N° 666 Huancayo, representado por el Coronel PNP Augusto, ALIAGA CUEVA, Jefe del Área Abastecimiento de la UE 010 VIII- DIRTEPOL-HUANCAYO, identificado con DNI N° 07313451, debidamente facultado según el numeral 4 del artículo 2° de la Resolución Jefatural N° 001-2021-SCG-PNP-VI-MACREPOL-JUNIN-SEC, y de otra parte la Sra. Miriam CAMAYO GARCIA con RUC N° 10425826242, persona natural con negocio, con domicilio legal en la Cal. Necochea N° 203 (costado colegio Virgen de Fátima), distrito y provincia de Huancayo departamento de Junin, correo electrónico: joros-05@hotmail.com; teléfono móvil N° 943502814, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 09 de marzo del 2022, el comité de selección adjudicó la buena pro, de la Adjudicación Simplificada N° 02-2022-VIII DIRTEPOL PNP HUANCAYO-CS – Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO, a la empresa persona natural con negocio Miriam CAMAYO GARCIA, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto, la CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO, conforme a los términos de referencia siguiente:

CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.**DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR**

CUADRO DESCRIPTIVO				
UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO		EFFECTIVOS	REAL DEL SERVICIO	
SERVICIOS	DE LUNES A SABADO	16	16	
	UNO POR UNO	48	24	
	SERVICIO 8 HORAS	136	80	
	TOTAL	200	120	
CANTIDAD DE EFFECTIVOS REAL DEL SERVICIO DE DÍA			120	
TOTAL, EFFECTIVOS	REAL SERVICIO De ROUD, (Beneficiados)	Nro. de días al Año	Vacaciones	Total Raciones
200	120	365	5,475	38,325

Detalle de efectivos por atender mediante concesionario para un periodo estimado de 365 días calendario.

ACTIVIDADES

CONCESIONARIA "GEMES"
 Miriam Camayo Garcia
 RUC 10425826242
 ADMINISTRADORA

Preparación de alimentos y servicio de atención al personal PNP que prestan servicios en la UTSEVI PNP HUANCAYO.

DE LOS ALIMENTOS:

- El contenido de los desayunos y almuerzos deberá estar basado en una dieta que provea al personal PNP de 1800 a 2500 k/calorías diarias.
- Los insumos a utilizar, carnes, pescado, frutas, verduras y otros, deberán ser buena calidad.
- En caso de variación de precio de insumos en el mercado, el contratista deberá asumir los costos correspondientes, sin disminuir la calidad de los alimentos.

DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS:

El menú estará compuesto referencialmente por:

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO						
Jugo de naranja, piña	Jugo de plátano, sandía.	Ensalada de frutas picada con yogurt, Jugo de zanahoria	Jugo de piña, papaya	Jugo de melón, carambola	Jugo de papaya, mixto	Jugo de naranja, papaya
Pollo al maní.	Pollo al vino	Pollo a la cacerola	Olluquito con carne	Pescado a la plancha	Tallarín saltado	Arroz a la cubana
Ají de pollo	Bisteck a lo pobre	Pavita guisada	Arroz con alverjitas	Picante de carne	Palta rellena	Mondongo
Avena con canela y clavo, manzana.	Maca o avena.	Quinua con manzana, quaker con maca	Ponche de habas, siete semillas	Cereal con leche, soya	Avena con leche, quinua	Lleche pura fresca, kiwicha
Pan 01 UU con aceituna	Pan 01 UU con mantequilla	Pan 01 UU con mermelada	Pan 01 UU con mermelada	Pan 01 UU con Queso fresco	Pan 01 UU con salchicha huachana	Pan 01 UU con Huevos revueltos
Huevo	Jamón del país			Huevo	Hod dog	aceituna
ALMUERZO						
Sopa de habas	Sopa de casa con trigo y verduras	Sopa de menudencia	Caldito de pollo	Menestrón	Sopa de choros	Cazuela
Ensalada cruda mixta	Ensalada de verduras sancochada	Choclo ó papa a la huancaina	Ensalada cocida mixta	ceviche	Cerdo almendrado	Seco a la norteña
Pescado a la plancha	Chicharrón de cerdo	Salsa al pesto con bistec	Pollo adobado al horno	Asado de pavo al jugo	Pollo a la cacerola	Pechugas de pollo adobadas
Arroz con pollo	Arroz a la jardinera	Tallarín rojo	Trucha frita	Puré de papa con espinaca	Arroz tapado	Pollo al maní
Lentejas guisadas	Estofado de Pollo	Ají de gallina	Garbanzo con acelgas	Pollo al vino	Gelatina	Budín
Mazamorra de camote	Piña en rodaja	Mazamorra morada	Flan	Arroz con leche	Mandarina	Mango
Mandarina	Emoliente	Granadilla	Manzana	Plátano	Refresco de carambola	Limonada
Cebada con limón		Fresco de cocona	Té verde			
Bebidas calientes: Café, Té, anís, manzanilla, etc.						



CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camayo García
RUC 10425820342
ADMINISTRADORA

La composición del requerimiento está basada en la **DIRECTIVA DGPNP N° 20 – 21 – 2008-DGPNP-EM-B**. Aprobado mediante RD. 799-DIRGEN/EMG de fecha 26 agosto 2008 y **DIRECTIVA N° 01 - 2021 -COMGEN-PNP/SECEJE-DIRAMD-PNP-SEC**, del 20 de marzo 2021, donde se establece la descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD) Tipo desayuno y Almuerzo.

Cada jueves y/o viernes de la semana el contratista deberá servir un menú mejorado que estará compuesto por un plato típico y/o productos de mar teniendo una entrada o sopa y plato de fondo que será a base de (pescado, trucha, carnero, res y/o chanco), postre o fruta y/o refresco hecho a base de fruta natural. Deberá contar con dos alternativas como mínimo y el acompañamiento de verduras frescas y/o cocidas.

VARIEDAD:

El contratista presentará diariamente: tres (03) alternativas de Menú, debidamente equilibrados a nivel nutricional y 01 menú diario tipo dieta (Por prescripción Médica emitida por la SANIDAD PNP).

a) La programación semanal del menú

- La programación semanal del menú normal y menú dieta deberán ser entregadas a la ENTIDAD, la cual no podrá repetirla hasta dentro de siete (7) días y no podrá ser cambiada una vez aprobada; debiendo ser entregada semanalmente la programación del menú con tres (03) días de anticipación (viernes de cada semana) para su aprobación por parte del área usuaria.
- De requerir la persona un "menú-dieta", este será solicitado con la anticipación de un (01) día, previa presentación de la prescripción médica otorgada por la Sanidad PNP.
- Los refrescos a base de frutas, deberán ser preparados con frutas naturales de la estación y utilizando agua hervida. Las infusiones deberán ser preparadas con agua hervida y temperatura al tiempo.
- Bajo ningún motivo se deberá preparar alimentos con insumos que den lugar a oxidación y/o alteren su valor nutricional.

b) Otras consideraciones

- El personal PNP de la Institución, podrá hacer uso de las Instalaciones del comedor aun cuando no consuma producto alguno y lleve sus propios alimentos; sin que esto perjudique el normal desarrollo y atención de la cafetería.
- La empresa o concesionaria deberá realizar la cocción en el interior de las instalaciones del COMEDOR DE LA UTSEVI PNP HUANCAYO.

MEJORAS:

El contratista en su oferta mediante declaración jurada, declara bajo juramento que el contratista se compromete a los siguiente:

MEJORA N° 1

Desayuno: Un (01) plato variado de segundo adicional al desayuno diario diferente al plato de almuerzo

MEJORA N° 2

Ocho (08) atenciones especiales al año:

N° DE ATENCIONES	OCASIÓN	PROPUESTA DE PLATOS
1	Día de la madre	Caja China
2	Día de la bandera	Pachamanca
3	Día del padre	Carnero al palo
4	Fiestas patrias	Ceviche de trucha
5	Festividad a santa rosa de Lima	Chanco al cilindro
6	Día de la Policía Nacional del Perú	Cuy colorado



CONCESIONARIA "GEMES"
 Miriam Cárdenas García
 RUC 10425336342
 ADMINISTRADORA

7	Navidad	Pavo al horno
8	Año nuevo	Chuleta de cerdo a la parrilla

RESULTADOS ESPERADOS

Eficiente atención del servicio de concesión de alimentación para el personal de Oficiales y Sub Oficiales PNP que prestan servicio en la UTSEVI PNP HUANCAYO.

RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR.

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

PERSONAL	CANTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS	FUNCIONES
NUTRICIONISTA	1	• Midú Sue Ann, DUEÑAS ANCASI	• Visar la programación semanal del menú normal y menú dieta. • Supervisar y/o verificar de manera presencial mínimamente una vez por semana, los insumos y valores nutricionales en presencia del área usuaria (El consejo de Administración de la UTSEVI PNP Huancayo). • Verificar la calidad, cantidad de los insumos de la programación semanal y de todas las etapas de la cadena alimentaria de producción.
MAESTRO COCINERO	1	• Juan, LLOGLLA HUACHO	• Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos. • Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias. • Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios. • Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos. • Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos.
AYUDANTE DE COCINA	2	• Miriam Rocío, ALMONACID ALIAGA. • Domitila Bertha, AYLLON LLACUA	• Efectuar el montaje y armado de las preparaciones. • Apoyar en el aseo e higiene. • Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina. • Mantener la limpieza de su área de trabajo. • Realizar todos los procedimientos de higiene y sanidad según estándar del contratista. • Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del contratista. • Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.
AZAFATAS Y/O MOZOS	2	• Neyder Johan, PUCHOC HUAMANLAZO. • Ray, ROJAS CAMAYO	• Entregar y recoger las vajillas y mantener la limpieza de las mesas y del ambiente designado para la distribución y consumo de la ración alimenticia

EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO



CONCESIONARIA "CEMES"

Miriam Camayo García
RUC 10425673212
ADMINISTRADORA

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

Nº	DENOMINACIÓN	CANTIDAD
01	REFRIGERADORA DE 130 Lt.	01
02	COCINA INDUSTRIAL DE 03 HORNILLAS	01
03	LICUADORA	01
04	MESAS	30
05	SILLAS	30

Todos estos equipos y/o maquinarias serán puestos a disposición de la ejecución del servicio en óptimas condiciones de operación. La lista arriba indicada, no es limitativa, comprometiéndose la presente a incrementarla y/o a optimizarla en caso de que el servicio así lo requiera, sin que ello represente pago adicional alguno. Las maquinarias ofertadas por el postor no deberán tener una antigüedad mayor a 05 años.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

- Es responsabilidad del contratista proveer a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación de alimentos (mandil, camisa, pantalón, guantes, gorros, etc.) de acuerdo a la función que realiza.

Nº	DESCRIPCIÓN	UNIFORME	ACCESORIO
1	Cocinero Profesional o Chef	Pantalón negro y camisa blanca, botas de jebe, delantal y gorra.	Tapa boca o mascarilla
2	Ayudantes de Cocina	Pantalón negro y camisa blanca, botas de jebe, delantal y gorra.	Tapa boca o mascarilla
3	Azafatas y/o mozos	Pantalón negro y camisa blanca, zapatos y gorra.	Tapa boca o mascarilla

- La ENTIDAD no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones laborales que le corresponden al Contratista con relación a su personal, siendo de su cuenta y riesgo el pago de remuneraciones y beneficios sociales del personal bajo su cargo (gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, seguro social, sistema nacional de pensiones o sistema privado de pensiones, seguros por accidentes de trabajo, seguros médicos, seguros, tributos y otros), así como el pago a sus dependientes o terceros que requiriera para la ejecución del Contrato, en consecuencia el personal dependerá única y exclusivamente de EL CONTRATISTA para todos los efectos laborales.
- La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez y otros de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Dicha responsabilidad es del contratista.
- El contratista será el que contrate por su cuenta y bajo las condiciones laborales de Ley, a las personas necesarias para prestar los servicios de preparación de alimentos y atención a los comensales, así como para mantener en condiciones higiénicas el espacio destinado para ello.
- Por ningún motivo y en ningún caso la UTSEVI PNP HUANCAYO tendrá responsabilidad alguna, sobre las obligaciones laborales o legales derivadas de los contratos.
- En caso de ser necesario el reemplazo del personal asignado, deberá ser informado a la UTSEVI PNP HUANCAYO (Consejo de Administración) para verificar la documentación señalada anteriormente, de acuerdo al artículo 190° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

- El Contratista se compromete a cumplir y observar lo establecido en todas las disposiciones legales vinculadas a eventos epidémicos y pandémicos durante la ejecución de las prestaciones a su cargo.
- El Contratista debe entregar a la UTSEVI PNP HUANCAYO un protocolo sanitario que debe cumplir el personal a su cargo en las diversas actividades que desarrollaran en la institución durante la vigencia del contrato, el cumplimiento de este será supervisado durante la ejecución del servicio y/o entrega de bienes a la institución.
- El Contratista debe tener implementado el "Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", conforme a lo señalado en la Resolución Ministerial Nro. 239-2020-MINSA y sus modificatorias, asimismo debe contar con el "Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo", debidamente registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud.

DEL LOCAL Y EQUIPAMIENTO

- Consejo de Administración de la UTSEVI PNP HYO. y el contratista suscribirán el acta de entrega del local de un día antes del inicio de la prestación de servicio de concesión, previa coordinación.
- El contratista será responsable del mantenimiento del establecimiento y en general del lugar asignado por la Entidad para la prestación del servicio que se concesiona.
- El contratista, por su cuenta, realizará las adecuaciones necesarias a efectos de que el local y sus accesorios queden en las condiciones óptimas para la prestación del servicio que se concesiona.
 - La limpieza de los ambientes será diaria e integral de acuerdo a las normas de salubridad y los días sábados de cada semana realizarán una limpieza y desinfección profunda.
 - El contratista deberá contratar el servicio de fumigación de insectos y roedores, cada tres meses o cuando sea necesario con una empresa certificada y entregar una copia del certificado respectivo al consejo de administración del área usuaria.
 - El contratista deberá contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo de 3 Kilogramos) en buen estado de operatividad y vigencia. La recarga será por cuenta y responsabilidad del contratista.
 - El contratista se compromete a mejorar la presentación del comedor y dar un mejor servicio, debiendo tomar en cuenta las observaciones y recomendaciones que hicieran los trabajadores o demás personas que prestan servicios en la UTSEVI PNP HUANCAYO, las cuales serán canalizadas a través del Consejo de Administración de la UTSEVI PNP HUANCAYO hacia la U.E. 010-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO.
 - El contratista no podrá transferir total o parcialmente la concesión, ni podrá subarrendar a terceros los ambientes cedidos en uso por la Entidad.
 - El contratista pagará la merced conductiva que fije la UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO, la que incluirá el suministro eléctrico y de agua. Cuyo monto será por la suma de (s/ 242.38) doscientos cuarenta y dos con 38/100 soles.
 - Deberá de cumplir con todos los protocolos de bioseguridad de prevención al COVID 19 establecido por el ministerio de la producción.



CONCESIONARIA "GENES"

Miriam Camacho García
RUC 10425626242
ADMINISTRADORA

- El equipamiento de la cocina, los utensilios, y los bienes muebles necesarios para prestar los servicios, serán aportados por El contratista
 - El mantenimiento y resguardo de los bienes y muebles del CONTRATISTA será responsabilidad del mismo.
 - El contratista deberá presentar los equipos, artefactos y mobiliario a usar en perfecto estado, necesarios para un adecuado servicio.
 - La vajilla (de losa o vidrio), utensilios de mesa (acero quirúrgico) y utensilios de cocina (acero quirúrgico) en perfecto estado. No se podrán usar artículos deteriorados, de madera o plástico.



OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- En caso de intoxicación del personal por motivo de la ingesta de alimentos preparados por El contratista, éste asumirá todos los costos correspondientes a la atención médica y recuperación del personal afectado, hecho que será denunciado al área de salubridad correspondiente.
- Deberá de presentar copia del documento de Identidad, carnet de sanidad vigente, certificado de antecedentes policiales y judiciales, de todo el personal designado por EL CONTRATISTA, debiendo renovarlos a su vencimiento, para la firma de contrato o al momento del cambio del personal.



RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA UTSEVI PNP HUANCAYO

Local ubicado en la Avenida Ferrocarril N° 555 Huancayo, incluyendo los servicios de energía eléctrica y agua, por los cuales pagará una merced conductiva fijada por la Entidad.

ADELANTOS.

La Entidad no entrega adelanto de pago.



MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

A Precios Unitarios.

SUBCONTRATACIÓN

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

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

El consejo de Administración de la UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO, quien dará la conformidad con los informes correspondiente sobre:

- La calidad y manipulación de los insumos.
- Las condiciones de higiene en la preparación de los alimentos.
- La revisión anticipada del informe del profesional en Nutrición con la programación semanal / quincenal / mensual balanceada de los alimentos.
- La calidad integral de los alimentos.
- Atención amable y esmerada del personal del servicio.
- Igualdad en el servicio (sin preferencias).

El incumplimiento de una o varias de estas condiciones ameritará la aplicación de penalidad.

Si como resultado de tales supervisiones y comprobaciones se determinara que éste se presta en forma deficiente o en desacuerdo con los con los términos de referencia, documentos antes indicados, la UTSEVI PNP HUANCAYO formulará por escrito las observaciones. Cuando las observaciones sean subsanables, El Contratista estará en la

CONCESSIONARIA "GENES"

Miriam Encarnación Guerra

HUC 10425830242

ADMINISTRADORA

obligación de subsanarlas en un plazo no mayor de dos (2) días calendario, contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones; de no subsanar en el plazo indicado la Entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el inciso (c) del Art. 36º de la Ley N° 30225 y sus modificatorias.

Ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por La entidad o la UTSEVI PNP HUANCAYO, tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el Contratista que excedan a los estipulados en el presente términos de referencia.

CONFIDENCIALIDAD.

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

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

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

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

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

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

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Área que supervisa

UTSEVI PNP HUANCAYO (Consejo de Administración del ROUD).

Área que coordinará con la empresa

UTSEVI PNP HUANCAYO (Consejo de Administración del ROUD).

FORMULA DE REAJUSTE.

No corresponde.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/. 268,275.00 (doscientos sesenta y ocho mil doscientos setenta y cinco con 00/100 soles), que incluye todos los impuestos de Ley



CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Carrizo García
RUC 10425820242
ADMINISTRADORA

CONCEPTO	CANTIDAD		PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO	38,325	DESAYUNO	S/ 3.50	S/ 268,275.00
		ALMUERZO	S/ 3.50	
				S/ 268,275.00

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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, todos los pagos que LA ENTIDAD deba realizar a favor de EL CONTRATISTA por concepto de los servicios objeto del contrato, se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación en forma periódica de pagos mensuales.

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.

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

- Informe de área usuaria (UTSEVI PNP HUANCAYO a través Consejo de Administración del ROUD), emitiendo la conformidad de la prestación del servicio.
- Resumen del Consumo de raciones alimenticias.
- El pago de la merced conductiva.
- Comprobante de pago.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA a la cuenta; Código de Cuenta Interbancario – CCI N° 002 355 1969 5796 1069 67 – Banco de Crédito del Perú, dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba acaso 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

Período de contratación será de trescientos sesenta y cinco (365) días calendarios o hasta agotar el monto del presupuesto y/o de raciones contratadas, lo que ocurra primero.

El plazo de ejecución contractual iniciará al día siguiente de la suscripción del Acta de Entrega de las instalaciones del comedor de la UTSEVI PNP HUANCAYO, en donde se brindará el servicio de distribución, entrega y atención de las raciones alimenticias.

LUGAR

La preparación de los alimentos y el servicio de atención se realizarán en los ambientes asignados al contratista dentro de las instalaciones de la UTSEVI PNP Huancayo, sito en la Avenida Ferrocarril N° 555 Huancayo.



CONCESIONARIA "GEMES"
 Miriam Samayoa García
 RUC: 0425820242
 ADMINISTRADORA

La atención será de lunes a domingo, en el siguiente horario:

De 05:45 a 10:00 horas Desayuno.

De 12:00 a 15:00 horas Almuerzo.

Sujeto a variaciones del servicio y horario en coordinación con el Jefe de la UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO, debido a reuniones, comisiones, entrenamiento físico, patrullajes, emergencia y otros.

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 solicitó la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato como garantía de fiel cumplimiento de contrato por ser empresa natural con negocio con REMYPE, en amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, por ser contratos periódicos de prestación de servicios en general a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD no puede solicitar la ejecución de las garantías por que EL CONTRATISTA solicitó la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato por ser empresa REMYPE. Salvo ante el consentimiento de una resolución de contrato, se ejecuta la retención realizada.

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

LA ENTIDAD, no entregará adelantos.

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 es de responsabilidad del consejo de Administración de la UTSEVI PNP HUANCAYO.

La UE N°10-VIIRTEPOL, según corresponda, es la administradora del contrato, el área usuaria (UTSEVI PNP HUANCAYO) a través Consejo de Administración del ROUD dará la conformidad de servicio en un plazo que no excederá de los siete (07) días calendarios, computados a partir del día siguiente de culminado el mes calendario.

En consideración al objeto de la convocatoria, la conformidad se brindará por el servicio propiamente dicho, de encontrar incumplimientos del servicio se procederá a la aplicación de penalidades.

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.



CONSEJO ADMINISTRATIVO "GENES"

Miriam Carolina García

RUC 10426256402
ADMINISTRADORA

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 contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del Servicio de concesión de alimentos para el personal PNP (oficiales y sub oficiales PNP) de la UTSEVI PNP HUANCAYO, por un plazo de un (01) año a partir de la última conformidad otorgada por parte de la UTSEVI PNP HUANCAYO sobre el servicio brindado.

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.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Incumplimiento de cualquier personal, del uso de los implementos de bio seguridad (mascarilla, guantes, cofia o gorra cubre cabello, lentes de protección, mandiles) o alguno de dichos elementos se encuentren sucios.	S/ 20.00 por cada personal.	Informe del área usuaria hacia la entidad
2	Cuando se identifique que no existe jabón líquido antibacterial y papel toalla en el lavadero de manos tanto en la entrada al establecimiento o en los servicios.	S/ 20.00 por cada vez ocurrencia	Informe del área usuaria hacia la entidad
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo	S/ 0.50 por cada comensal atendido en el día	Informe del área usuaria hacia la entidad
4	Incumplimiento del distanciamiento social de un (01) metros como mínimo en la disposición de mesas y sillas en el comedor	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia la entidad
5	No existencia en el ingreso al establecimiento de pediluvio con solución desinfectante, para la desinfección de calzados.	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia la entidad
6	Cambio de la programación en el almuerzo: sea el caso de entrada o sopa, plato de fondo o refresco.	S/ 0.20 Soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia la entidad



CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo García
RUC 10425626242
ADMINISTRADORA

7	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido)	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe del área usuaria hacia la entidad
8	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia la entidad
9	Cada vez que se detecta un insecto, cabello y/o cualquier objeto en el plato o utensilios de comida del comensal	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia la entidad
10	No contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo de 3 Kilogramos) en buen estado de operatividad y vigencia. La recarga será por cuenta y responsabilidad del contratista.	S/ 50.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia la entidad
11	Inasistencia del personal requerido durante la hora del servicio de alimentación, salvo razones justificadas por caso fortuito o fuerza mayor, incluido al nutricionista al no participar mínimamente una vez por semana.	S/ 100.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia la entidad
12	Cuando se verifique el cambio del personal ofertado, sin autorización del área usuaria (Consejo de Administración de la UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO)	S/ 500.00 soles cada vez que se identifique.	Informe del área usuaria hacia la entidad

El Área Usuaria (Consejo de Administración de la UTSEVI PNP HUANCAYO) deberá de tipificar los supuestos de aplicación de penalidad mediante un informe el cual deberá remitir (adjunto con el informe de conformidad) el área de abastecimiento para su determinación del monto.

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.

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Encarnación García

HUAC 101295826242

ADMINISTRADOR

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.

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

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: Jr. Cusco N° 666 Huancayo, Junín.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Cal. Necochea N° 203 (costado colegio Virgen de Fátima), distrito y provincia de Huancayo departamento de Junín, correo electrónico: joros-05@hotmail.com; teléfono móvil N° 943502814.

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.



CONCESIONARIA "GEMES"

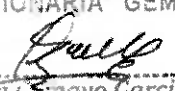
 Milton Germeyo Garcia
 RUC 10425826242
 ADMINISTRATIVA

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 Huancayo a los veintinueve (29) días del mes de marzo del 2022.


"LA ENTIDAD"

OS - 193450
AUGUSTO ALIAGA CUEVA
CORONEL S PNP
JEFE DEL AREA DE ABASTECIMIENTO
U.E. 010 VIII DIRT-POL-HYO

CONCESIONARIA "GEMES"


Miriam Cienayo Garcia

RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

"EL CONTRATISTA"



ACTA DE CONFORMIDAD

--- En la ciudad de Huancayo, siendo las 08:30 horas del 02 de enero del 2023, presente los integrantes del Consejo de Administración de la UTSEVI PNP HYO., COMANDANTE. PNP. Erick Aldo ACOSTA ROJAS, secretario ST2. PNP. Carlos Mauro BRAVO ESCOBAR, dan la conformidad al servicio que realiza la concesionaria Sra. Miriam CAMAYO GARCIA, identificada con DNI N° 42582624, representando al Restaurante "GEMES", ubicado en la Av. Ferrocarril N° 555 - Huancayo, desde el mes del 01 DE ABRIL 2022 al 31 DICIEMBRE 2022, conforme al siguiente detalle:

- DEL 01 AL 20ABR22 : 2,665 TICK. FACT. ELEC. N° E001-99 (S/18,655.00)
- DEL 21ABR AL 20MAY22 : 3,785 TICK. FACT. ELEC. N° E001-112 (S/ 26,495.00)
- DEL 21MAY AL 20JUN22 : 4,186 TICK. FACT. ELEC. N° E001-114 (S/ 29,302.00)
- DEL 21JUN AL 20JUL22 : 4,903 TICK. FACT. ELEC. N° E001-120 (S/ 34,321.00)
- DEL 21JUL AL 20AGO22 : 4,483 TICK. FACT. ELEC. N° E001-126 (S/ 31,381.00)
- DEL 21AGO AL 20SET22 : 4,529 TICK. FACT. ELEC. N° E001-133 (S/ 31,703.00)
- DEL 21SET AL 20OCT22 : 4828 TICK. FACT. ELEC. N° E001-138 (S/33, 796.00)
- DEL 21OCT AL 20NOV22 : 4655 TICK. FACT. ELEC. N° E001-148 (S/ 32,655.00)
- DEL 21NOV AL 19DIC22 : 4,279 TICK. FACT. ELEC. N° E001-158 (S/ 29,953.00)

Asimismo, con el Contrato Complementario N° 05-2022-VIII-DIRTEPOL-HUANCAYO, de 20 de diciembre 2022 por concepto de alimentos (RANCHO COCIDO), para personas de esta UTSEVI PNP-HYO, del 20DIC22 AL 31DIC22., siendo la conformidad de la siguiente manera:

- DEL 20 AL 31DIC22 : 2,239 TICK. FACT. ELEC. N° E001-156 (S/ 15,673.00)

--- Se expide la presente a solicitud del interesado para fines administrativos firmando a continuación el consejo de Administración de esta UTSEVI PNP-HYO., haciendo mención que durante la atención hasta la fecha el concesionario cumplió con el contrato establecido no teniendo ninguna novedad.

PRESIDENTE

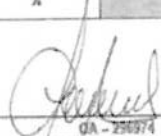
OA-338615
ERICK A. ACOSTA ROJAS
COMANDANTE PNP

SECRETARIO

SA-31292328-O+
Carlos M. BRAVO ESCOBAR
ST 2- PNP
LOGISTICO

CONCESIONARIO

CONCESIONARIA GEMES
Miriam Camayo Garcia
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN: SERVICIOS EN GENERAL.				
1	DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	2	
		Fecha de emisión del documento	0702/2023	
2	DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre o razón social	Miriam Camayo García (Persona natural con negocio)	
		RUC	10425826242	
		EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:		
		Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	% de obligaciones
3	DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	CONTRATO N.º 003-2022-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO	
		Tipo y número del procedimiento de selección	ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N.º 002-2022-VIII DIRTEPOL PNP HUANCAYO-1	
		Objeto de la contratación	Bienes	
			SERVICIOS EN GENERAL	x
		Descripción del objeto del contrato	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONSECION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA UNIDAD DE TRANSITO Y SEGURIDAD VIAL PNP HUANCAYO.	
		Monto total del contrato original	S/. 268,275.00 (DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO CON 00/100 SOLES)	
		TOTAL DE CONTRATO	S/. 268,275.00 (DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO CON 00/100 SOLES)	
		Monto total ejecutado del contrato	S/. 268,261.00 (DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UNO CON 00/100 soles).	
		Monto no ejecutado del contrato	S/. 14.00 (CATORCE CON 00/100 soles)	
Plazo contractual	(263) días por agotar el monto total de raciones contratadas			
4	DATOS DE LA ENTIDAD	Denominación de la Entidad	VIII DIRTEPOL HUANCAYO	
		RUC	20486854890	
5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN			
	Por medio del presente documento, la Oficina de Abastecimiento de la UE. N.º 010-VIII DIRTEPOL HUANCAYO, conforme a las disposiciones de la RESOLUCIÓN JEFATURAL N.º 001-2021-SCG-PNPM-MACREPOL-JUNIN-SEC., del 29 de enero del 2021.- Delegación de facultades en materia de contratación al Jefe del área de Abastecimiento de la UE.010 VII DIRTEPOL HYO, Artículo 2º, Numeral 6. Suscribir constancias de prestación y registrar en el SEACE de acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado, otorga la constancia de culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3, de acuerdo al Artículo 169, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado.			
6	APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI	Artículo 162 (penalidad por mora)	
		NO	x	Artículo 163 (Otras Penalidades) Monto total de las penalidades aplicadas
7	  DA - 258974 ALDO REQUENA CASTELLARES MAYOR PNP JEFE DEL ÁREA DE ABASTECIMIENTO DE LA UE 010 VII DIRTEPOL HYO			
	NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE			

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA-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	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2024	S/ 994,560.00
TOTAL (Novecientos noventa y cuatro mil quinientos sesenta con 00/100 soles)	S/ 994,560.00

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

Satipo 03 de mayo del 2024



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY



**UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA
SELVA CENTRAL
“JUAN SANTOS ATAHUALPA”**

**CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-
CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**

**“CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS
ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED,
PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA
SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
(UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024”**

**DOCUMENTOS PARA
LA ADMISIÓN DE LA
OFERTA**


LEONARDA OCAÑO VELÁSQUEZ
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISC.JSA
Presente.-

El que se suscribe, LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS con DNI N° 20532096, Gerente General de la empresa J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L. con RUC N° 20610252061, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :		J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.	
Domicilio Legal :		MZ. H LOTE. 29 AA.HH. 12 DE JUNIO - VILLA MARIA DEL TRIUNFO - LIMA.	
RUC : 20610252061	Teléfono(s) :	951927107	
MYPE		Si	X No
Correo electrónico : jkserviciosdealimentacion@gmail.com			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :		INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.	
Domicilio Legal :		AV. OSCAR R. BENAVIDES N° 5097 - CALLAO	
RUC : 20515184113	Teléfono(s) :	998274001	
MYPE		Si	X No
Correo electrónico : rperez@inirsa.com			

Autorización de notificación por correo electrónico: jkserviciosdealimentacion@gmail.com

Si autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 c el Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios.

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

Lima, 03 de mayo de 2024.


LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
 Representante Común del Consorcio
 GLOBAL MAKERS - RIPER

sunarp
Servicio de Registro y
Pública de la Nación

ZONA REGISTRAL N° VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SELVA CEN-LA MERCED
64968204



Código de Verificación:

Solicitud N° 2024 - 2758209
29/04/2024 10:01:09

REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS LIBRO DE EMPRESAS INDIVIDUALES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

CERTIFICADO DE VIGENCIA

El servidor que suscribe, **CERTIFICA**:

Que, en la partida electrónica N° 11103170 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de SELVA CEN-LA MERCED, consta registrado y vigente el **nombramiento** a favor de OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS, LEONARDA, identificado con DNI. N° 20532096, cuyos datos se precisan a continuación:

DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

LIBRO: EMPRESAS INDIVIDUALES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

ASIENTO: A00001 - A00002

CARGO: TITULAR - GERENTE

FACULTADES:

EL RÉGIMEN QUE LE CORRESPONDA ESTÁ SEÑALADO EN EL DECRETO LEY N° 21621, ARTÍCULOS 39 Y 50 RESPECTIVAMENTE Y DEMÁS NORMAS MODIFICATORIAS Y COMPLEMENTARIAS.-

QUINTA.- LA GERENCIA ES EL ÓRGANO QUE TIENE A SU CARGO LA ADMINISTRACIÓN Y REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA. SERÁ DESEMPEÑADA POR UNA O MÁS PERSONAS NATURALES. EL CARGO DE GERENTE ES INDELEGABLE. EN CASO DE QUE EL CARGO DE GERENTE RECAIGA EN EL TITULAR, ÉSTE SE DENOMINARÁ TITULAR - GERENTE.-

SEXTA.- LA DESIGNACIÓN DEL GERENTE SERÁ EFECTUADA POR EL TITULAR, LA DURACIÓN DEL CARGO ES INDEFINIDA, AUNQUE PUEDE SER REVOCADO EN CUALQUIER MOMENTO.-

SEPTIMA.- CORRESPONDE AL GERENTE:

EL GERENTE TENDRÁ LA REPRESENTACIÓN COMERCIAL, JUDICIAL Y ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA, CARGO Y FUNCIÓN QUE ASUMIRÁ POR TIEMPO INDETERMINADO Y TENDRÁ A SOLA FIRMA Y EN FORMA INDISTINTA LAS SIGUIENTES FACULTADES:

A.- DIRIGIR LAS OPERACIONES DE LA EMPRESA, DE CONFORMIDAD CON EL ESTATUTO Y CON LAS DECISIONES DEL TITULAR.-

B.- EJERCER LA REPRESENTACIÓN JUDICIAL DE LA EMPRESA ANTE EL FUERO ORDINARIO Y FUEROS PRIVATIVOS CON LAS FACULTADES GENERALES DEL PODER PARA PLEITOS Y LAS ESPECIALES DE PRESTAR CONFESIÓN, RECONOCER DOCUMENTOS, DELEGAR EL PODER PARA PLEITOS Y REASUMIRLOS CUANDO LO TENGA POR CONVENIENTE, NOMBRAR APODERADOS JUDICIALES Y REMOVERLOS, INTERVENIR EN AUDIENCIAS, DEMANDAR, RECONVENIR, CONTESTAR DEMANDAS NUEVAS Y RECONVENIONES, DESISTIRSE DEL PROCESO Y DE LA PRETENSIÓN, ALLANARSE, CONCILIAR, TRANSIGIR JUDICIAL O EXTRAJUDICIAL Y SOMETER A ARBITRAJE LAS CUESTIONES PENDIENTES O POR PROMOVER, Y EN GENERAL, LAS FACULTADES SEÑALADAS POR LOS ARTÍCULOS 74 Y 75 DEL CÓDIGO PROCESAL CIVIL.-

C.- REPRESENTAR A LA EMPRESA ANTE LAS AUTORIDADES POLÍTICAS, ADMINISTRATIVAS, MUNICIPALES, TRIBUTARIAS, CON LA FACULTAD DE PRESENTAR TODA CLASE DE RECURSOS Y RECLAMACIONES, DESISTIRSE DE ELLAS Y COBRAR DEVOLUCIONES.-

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART. 140° DEL T.U.O. DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N° 126-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PAGINA WEB [HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEB/PAGES/PUBLICIDADCERTIFICADA/VERIFICARCERTIFICADOLITERALFACES](https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificadoliteralfaces) EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81.- DEL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS DE LOS REGISTROS, INDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

Leonarda Ocaño Velis Vda Nolvos
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

sunarp

Superintendencia Nacional de Registros Públicos

ZONA REGISTRAL Nº VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SELVA CEN-LA MERCED
64968204



Código de Verificación:

Solicitud Nº 2024 - 2758209
 29/04/2024 10:01:09

- D.- EJERCER LA REPRESENTACIÓN MERCANTIL DE LA EMPRESA, CON LAS FACULTADES Y LAS LIMITACIONES QUE ESTABLECE LA LEY.-
- E.- SUSCRIBIR LA CORRESPONDENCIA.-
- F.- CELEBRAR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO COMO CONDUCTOR, POR TIEMPO DETERMINADO O INDETERMINADO, CON PACTO DE ADELANTO DE MERCED CONDUCTIVA O SIN ÉL, CON PACTO DE ABONO DE MEJORA O SIN ÉL.-
- G.- CONTRATAR SEGUROS DE CUALQUIER CLASE Y ENDOSARLOS.-
- H.- EN REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA PODRÁ PARTICIPAR EN LICITACIONES Y CONTRATACIONES CON EL ESTADO, PUDIENDO PARA TAL EFECTOS CONFORMAR CONSORCIOS.-
- I.- EL GERENTE GENERAL TAMBIÉN PODRÁ CELEBRAR CONTRATOS DE CRÉDITO EN GENERAL ANTE CUALQUIER ENTIDAD BANCARIA, FINANCIERA, COOPERATIVA, MUTUAL Y OTRAS PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS A FAVOR DE LA EMPRESA Y/O TERCERAS PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS, IGUAL, PODRÁ AVALAR, OTORGAR FIANZAS SOLIDARIAS EN BENEFICIO DE LA EMPRESA Y/O TERCERAS PERSONAS INDIVIDUALES Y/O COLECTIVAS, CONSTITUYENDO GARANTÍA MOBILIARIA Y/O HIPOTECA, ANTICRESIS SOBRE LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES RESPECTIVAMENTE DE LA EMPRESA Y/O DE TERCERAS PERSONAS A FIN DE GARANTIZAR EL PAGO DE LAS OBLIGACIONES CREDITICIAS INTERESES COMISIONES, TRIBUTOS, SERVICIOS, GASTOS ADMINISTRATIVOS, COSTAS Y COSTOS DE CUALQUIER ÍNDOLE, CONTRAÍDAS Y/O QUE PUEDAN CONTRAERSE EN EL FUTURO.-
- SERÁ FACULTAD DEL GERENTE GENERAL A SOLA FIRMA Y EN FORMA INDISTINTA CELEBRAR CONTRATOS DE CRÉDITO EN CUENTA CORRIENTE, CRÉDITOS DOCUMENTARIOS, PRESTAMOS O MUTUOS, ADVANCE ACCOUNTS, ARRENDAMIENTO FINANCIERO O "LEASING", "LEASE BACK", FACTORING Y/O UNDERWRITING. OBSERVAR ESTADOS DE CUENTA CORRIENTE, ASI COMO SOLICITAR INFORMACIÓN SOBRE OPERACIONES REALIZADAS EN CUENTAS Y/O DEPÓSITOS DE LA EMPRESA, SOLICITAR Y CONTRATAR FIANZAS, ABRIR CARTAS DE CRÉDITO, ABRIR Y CERRAR CUENTAS CORRIENTES, ABRIR, RETIRAR Y CERRAR CUENTAS A PLAZO, ABRIR, RETIRAR Y CERRAR CUENTAS DE AHORROS, DEPOSITAR Y RETIRAR VALORES EN CUSTODIA, PERMUTAR, BIENES MUEBLES E INMUEBLES, DAR EN USUFRUCTO BIENES MUEBLES E INMUEBLES, COMPRAR MUEBLES, VENDER MUEBLES, COMPRAR INMUEBLES, VENDER INMUEBLES, COMPRAR VALORES MOBILIARIOS, VENDER VALORES MOBILIARIOS, ALQUILAR Y OPERAR CAJAS DE SEGURIDAD, AFECTAR CUENTAS O DEPÓSITOS EN GARANTÍA, AFECTAR TÍTULOS VALORES EN GARANTÍA, PRESTAR AVALES, OTORGAR FIANZA, ENDOSAR WARRANTS, ENDOSAR CONOCIMIENTOS DE EMBARQUE, ENDOSAR CERTIFICADOS DE DEPÓSITO, ENDOSAR PÓLIZAS DE SEGURO, COBRAR Y OTORGAR RECIBOS Y CANCELACIONES, DAR Y TOMAR ARRIENDO DE MUEBLES E INMUEBLES, OTORGAR FIANZA A FAVOR DEL MISMO, CEDER CRÉDITOS, REALIZAR GIROS, SOBREGIROS QUE HAYAN SIDO AUTORIZADAS A LA EMPRESA, COBRAR GIROS Y TRASFERENCIAS, PAGAR CARGOS Y TRASFERENCIAS, COBRAR ABONOS EN CUENTAS, OTORGAR PODERES GENERALES Y ESPECIALES CON LA FACULTAD DE DELEGAR Y REASUMIR CUANDO LO ESTIME CONVENIENTE.-
- J.- ENDOSAR CAJAS DE SEGURIDAD, ABRIRLAS, RETIRAR SU CONTENIDO Y CANCELAR EL ALQUILER.-
- K.- COBRAR LAS CANTIDADES QUE SE ADEUDEN A LA EMPRESA Y EXIGIR LA ENTREGA DE LOS BIENES MUEBLES O INMUEBLES QUE LE PERTENEZCAN O CUYA POSESIÓN CORRESPONDA A LA EMPRESA Y OTORGAR RECIBOS, CANCELACIONES Y FINITOS.-
- L.- CONTRATAR Y REMOVER EN SU CASO, AL PERSONAL DE LA EMPRESA.-
- M.- REPRESENTAR A LA EMPRESA CON LA MAYOR AMPLITUD EN TODOS LOS ACTOS PROCESALES ANTE LAS AUTORIDADES LABORALES, FUERO PRIVATIVO DE TRABAJO, SUSCRIBIENDO LOS RECURSOS A QUE HUBIERE LUGAR, CELEBRANDO CONVENIOS INDIVIDUALES O COLECTIVOS, PRESTAR CONFESIÓN, RECONOCER DOCUMENTOS, CELEBRAR CONCILIACIONES Y PRACTICAR TODOS LOS DEMÁS ACTOS, TANTO DEL COMPARENDO COMO DEL PROCEDIMIENTO EN GENERAL, CONFORME

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART. 140° DEL T.U.O DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N° 126-2012-SUNARP-SM)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB <https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarCertificadoLiteral.faces> EN EL PLAZO DE SU VIGENCIA, O EN LOS SERVIDORES RESPONSABLES DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVIDOR DE PUBLICIDAD REGISTRAL. ARTÍCULO 81.- DEL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O ERRORES DE LOS REGISTROS, INDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO

LEONARDA OCAÑO VELÁSQUEZ
 Representante General del Consorcio
 GLOBAL MAKERS - RÍPER



ZONA REGISTRAL N° VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SELVA CEN-LA MERCED
64968204

Código de Verificación:

Solicitud N° 2024 - 2758209
29/04/2024 10:01:09

ESTABLECE LA LEY PROCESAL DE TRABAJO, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA DISPOSICIÓN AMPLIATORIA, MODIFICATORIA O CONEXA.-

N.- SOLICITAR Y OTORGAR AVAL O FIANZA INDIVIDUAL, SOLIDARIA O NO.-

Ñ.- COMPRAR, VENDER Y RETIRAR VALORES, SOLICITAR CERTIFICADOS BANCARIOS EN MONEDA NACIONAL O EXTRANJERA, ENDOSARLOS, TRANSFERIRLOS, GRAVARLOS O ENAJENARLOS.-

O.- CONTRATAR, ENDOSAR Y CANCELAR PÓLIZAS DE SEGUROS.-

P.- CONSTITUIR GARANTÍA MOBILIARIA Y/O HIPOTECARIA SOBRE LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE LA EMPRESA Y OTORGAR ESCRITURAS PÚBLICAS DE LEVANTAMIENTO DE GARANTÍAS.-

Q.- CELEBRAR CONTRATOS DE DEPÓSITO CON ALMACENES GENERALES, ENDOSAR CERTIFICADOS DE DEPÓSITOS Y WARRANTS.-

R.- ENAJENAR A TÍTULO ONEROSO, APORTAR, DONAR, PERMUTAR, COMPRAR, VENDER BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE LA EMPRESA.-

S.- OTORGAR PODERES.-

T.- CELEBRAR TODOS LOS ACTOS Y/O CONTRATOS QUE SEAN NECESARIOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE SU OBJETO.-

U.- CELEBRAR CONTRATOS DE CRÉDITOS EN GENERAL OTORGANDO EN GARANTÍA MOBILIARIA O HIPOTECANDO LOS BIENES MUEBLES O INMUEBLES RESPECTIVAMENTE DE LA EMPRESA O DE TERCEROS, CON LA ATRIBUCIÓN EXPRESA PARA PAGAR LOS INTERESES, COMISIONES, GASTOS, ADMINISTRATIVOS, SEGUROS, PERITAJES, PORTES ENTRE OTRAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DE LOS CONTRATOS DE CRÉDITO.-

V.- EFECTUAR TODA CLASE DE OPERACIONES COMERCIALES, FINANCIERAS, CREDITICIAS, BANCARIAS Y OTROS; PODRÁ ABRIR Y CERRAR CUENTAS CORRIENTES, DE AHORRO A PLAZO FIJO, EFECTUANDO SOBRE ELLOS GIROS, SOBREGIROS, AHORROS, DEPÓSITOS, RETIROS, AVANCES, EN CUENTA CORRIENTE Y DEMÁS ACTOS, ASÍ MISMO PODRÁ GIRAR, CAPTAR, AVALAR, PROTESTAR, ACEPTAR, REACEPTAR, ENDOSAR LETRAS, CHEQUES, VALES, PAGARES Y OTROS CONFORME A LA LEY DE TÍTULOS – VALORES, OTORGAR Y SOLICITAR RECIBOS, FACTURAS FLETES, GUÍAS DE REMISIÓN, DE EMBARQUE, WARRANTS Y DEMÁS NECESARIOS, GIRAR Y COBRAR CHEQUES A NOMBRE DE LA EMPRESA POR CUALQUIER MONTO Y CONCEPTO; DEPOSITAR Y CONSIGNAR TODA CLASE DE BIENES MUEBLES, HERRAMIENTAS, MAQUINARIA, EQUIPOS, VEHÍCULOS Y OTROS DE CUALQUIER ADUANA SEA AÉREA, MARÍTIMA O TERRESTRE, OTORGAR FIRMAR Y SOLICITAR DOCUMENTOS PÚBLICOS O PRIVADOS, PREFORMAS, PRESUPUESTOS, PROYECTOS, REPRESENTAR A LA EMPRESA EN LICITACIONES, CONCURSO DE PRECIOS, EFECTUAR LOS BALANCES, EL ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS Y EN GENERAL REALIZAR TODA CLASE DE ACTOS Y CONTRATOS EN BENEFICIO DE LA EMPRESA, FIRMANDO AL EFECTO LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS O PRIVADOS, EN CASO DE SOLICITAR PRÉSTAMOS, PAGARES, SOBREGIROS, ETC.; FIRMARÁ LOS DOCUMENTOS PERTINENTES.-

ES INTENCIÓN QUE LAS FACULTADES PROCESALES QUE ANTECEDEN SON LAS MÁS AMPLIAS Y SUFICIENTES PARA REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA, CONFORME AL CÓDIGO PROCESAL CIVIL, DISPOSICIONES QUE REGULAN LOS PROCEDIMIENTOS DE AUDIENCIAS ANTE LAS AUTORIDADES DE TRABAJO Y LAS QUE SE DEN ANTE EL JUZGADO DE TRABAJO, NEGOCIACIONES COLECTIVAS, CÓDIGO TRIBUTARIO, LEY GENERAL DE ADUANAS, CÓDIGO PROCESAL PENAL Y DEMÁS LEYES ESPECIALES.-

OCTAVA- PARA TODO LO NO PREVISTO RIGEN LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL D.L. N° 21621 Y AQUELLAS QUE LAS MODIFIQUEN O COMPLEMENTEN.

DOCUMENTO QUE DIO MÉRITO A LA INSCRIPCIÓN:
 POR ESCRITURA PÚBLICA DE FECHA 10/11/2022, OTORGADO ANTE LA NOTARIA DE LA PROVINCIA DE CHANCHAMAYO DRA. DIANA AURIS RODRIGUEZ.

II. ANOTACIONES EN EL REGISTRO PERSONAL O EN EL RUBRO OTROS:

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART. 140° DEL T.U.O DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N° 126-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PAGINA WEB AUTPS/GENERAL/SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEB/PAGES/PUBLICIDADCERTIFICADA/VERIFICARCERTIFICADOLITERAL.FACES EN EL PÁRRAFO 1° DEL ARTÍCULO 81° DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PÚBLICOS APROBADO POR RESOLUCIÓN N° 126-2012-SUNARP-SN DESDE SU EMISIÓN.

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL - ARTÍCULO 81 - DE LA LEY N° 27444, LEY DE ASESORIA JURÍDICA, SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LA FALTA DE ACTUALIZACIÓN DE LOS REGISTROS, INDICES AUTOMATIZADOS, Y TITULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

sunarp

ZONA REGISTRAL N° VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SELVA CEN-LA MERCED
64968204



Código de Verificación:

Solicitud N° 2024 - 2758209
29/04/2024 10:01:09

NINGUNO.

III. TÍTULOS PENDIENTES:
NINGUNO.

IV. DATOS ADICIONALES DE RELEVANCIA PARA CONOCIMIENTO DE TERCEROS:

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

V. PÁGINAS QUE ACOMPAÑAN AL CERTIFICADO:
NINGUNO.

N° de Fojas del Certificado: 4

Derechos Pagados: 2024-129-12404 S/ 30.90
Tasa Registral del Servicio S/ 30.90

Verificado y expedido por QUIROZ PACAHUALA, JENNY JESSICA, Abogado Certificador de la Oficina Registral de Huancayo, a las 08:49:08 horas del 03 de Mayo del 2024.

[Firma manuscrita]
JENNY JESSICA QUIROZ PACAHUALA
Abogada de la Oficina Registral de Huancayo
Zona Registral N° VIII - Sede Huancayo

[Firma manuscrita]
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART. 140° DEL T.U.O. DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N° 128-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB [HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEB/PAGES/PUBLICIDADCERTIFICADA/VERIFICARCERTIFICADOLATERAL.FACES](https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificadolateral.faces) EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO

4/5

7

sunarp
Sistema Nacional de
Registros Públicos

ZONA REGISTRAL N° IX - SEDE LIMA
Oficina Registral de LIMA



Código de Verificación:
43078204
Solicitud N° 2024 - 2758213
29/04/2024 10:01:10

REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS LIBRO DE SOCIEDADES ANONIMAS

CERTIFICADO DE VIGENCIA

El servidor que suscribe, **CERTIFICA:**

Que, en la partida electrónica N° 11973401 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de LIMA, consta registrado y vigente el **nombramiento** a favor de GERENTE GENERAL: RICARDO PEREZ RODRIGUEZ, cuyos datos se precisan a continuación:

DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA

LIBRO: SOCIEDADES ANONIMAS

ASIENTO: A00001

CARGO: GERENTE GENERAL

FACULTADES:

(...)-

RÉGIMEN DE LA GERENCIA: (ART. 8°) LA SOCIEDAD CUENTA CON UNO O MAS GERENTES, EL GERENTE PUEDE SER REMOVIDO EN CUALQUIER MOMENTO POR EL DIRECTORIO O POR LA JUNTA GENERAL, CUALQUIERA QUE SEA EL ORGANO DEL QUE HAYA EMANADO SU NOMBRAMIENTO. EL GERENTE GENERAL ESTA FACULTADO PARA LA EJECUCIÓN DE TODO ACTO Y/O CONTRATO CORRESPONDIENTES AL OBJETO DE LA SOCIEDAD. PUDIENDO ASIMISMO REALIZAR LOS SIGUIENTES ACTOS: A. DIRIGIR LAS OPERACIONES COMERCIALES Y ADMINISTRATIVAS. B. ASISTIR CON VOZ PERO SIN VOTO A LAS SESIONES DEL DIRECTORIO. SALVO QUE ESTE ACUERDE SESIONAR DE MANERA RESERVADA. C. ASISTIR CON VOZ PERO SIN VOTO A LAS SESIONES DE JUNTA GENERAL. SALVO QUE ESTE DECIDA LO CONTRARIO. D. REPRESENTAR A LA SOCIEDAD ANTE TODA CLASE DE AUTORIDADES. EN LO JUDICIAL GOZARA DE LAS FACULTADES SEÑALADAS EN LOS ARTÍCULOS 74, 75, 77 Y 436 DEL CODIGO PROCESAL CIVIL.... E. ABRIR, TRANSFERIR, CERRAR Y ENCARGARSE DEL MOVIMIENTO DE TODO TIPO DE CUENTA BANCARIA; GIRAR, COBRAR, RENOVAR, ENDOSAR, DESCONTAR Y PROTESTAR, ACEPTAR Y REACEPTAR CHEQUES LETRAS DE CAMBIO PAGARES, CONOCIMIENTO DE EMBARQUE CARTA DE PORTE, PÓLIZAS, CARTAS FIANZAS Y CUALQUIER CLASE DE TÍTULOS VALORES, DOCUMENTOS MERCANTILES Y CIVILES; OTORGAR RECIBOS CANCELACIONES, SOBREGIRARSE EN CUENTA CORRIENTE CON GARANTÍA O SIN ELLA. SOLICITAR TODA CLASE DE PRESTAMOS CON GARANTÍA HIPOTECARIA. PRENDARIA Y DE CUALQUIER FORMA. F. ADQUIRIR Y TRANSFERIR BAJO CUALQUIER TITULO; COMPRAR, VENDER, ARRENDAR, DONAR, DAR EN COMODATO, ADJUDICAR Y GRAVAR LOS BIENES DE LA SOCIEDAD SEAN MUEBLES O INMUEBLES, SUSCRIBIENDO OS RESPECTIVOS DOCUMENTOS YA SEAN PRIVADOS O PÚBLICOS EN GENERAL PODRA CELEBRAR TODA CLASE E CONTRATOS NOMINADOS E INNOMINADOS, INCLUSIVE LOS DE LEASING O ARRENDAMIENTO FINANCIERO, LEASE BACK, FACTORY Y/O UNDERWRITING, CONSORCIO, ASOCIACIÓN EN PARTICIPACIÓN Y CUALQUIER OTRO CONTRATO DE COLABORACIÓN EMPRESARIAL, VINCULADOS CON EL OBJETO SOCIAL. ADEMÁS PODRA SOMETER LAS CONTROVERSIAS A ARBITRAJE Y SUSCRIBIR LOS RESPECTIVOS CONVENIOS ARBITRALES. G. SOLICITAR, ADQUIRIR, TRANSFERIR REGISTROS DE PATENTE, MARCAS, NOMBRES COMERCIALES CONFORME A LEY, SUSCRIBIENDO CUALQUIER CLASE DE DOCUMENTOS VINCULADOS A LA PROPIEDAD INDUSTRIAL O INTELECTUAL. H.

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART. 140° DEL T.U.O DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N. 126-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB <https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificado> LITERAL FACES EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTICULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD DEL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS REGISTROS PÚBLICOS, INDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

sunarp

Registro de Comercio y Valores
Calle San Agustín, 100 - Lima

ZONA REGISTRAL N° IX - SEDE LIMA
Oficina Registral de LIMA



Código de Verificación:
43078204
Solicitud N° 2024 - 2758213
29/04/2024 10:01:10

PARTICIPAR EN LICITACIONES, CONCURSOS PÚBLICOS Y/O ADJUDICACIONES, SUSCRIBIENDO LOS RESPECTIVOS DOCUMENTOS, QUE CONLLEVE A LA REALIZACIÓN DEL OBJETO SOCIAL.
EL GERENTE GENERAL PODRA REALIZAR TODOS LOS ACTOS NECESARIOS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE LA SOCIEDAD, SALVO LAS FACULTADES RESERVADAS A LA JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS.
(...)-

SE NOMBRA COMO GERENTE GENERAL: **RICARDO PEREZ RODRIGUEZ**-

DOCUMENTO QUE DIO MÉRITO A LA INSCRIPCIÓN:

POR ESCRITURA PÚBLICA DEL 18/12/2006 OTORGADA ANTE NOTARIO BENVENUTO MURGUIA, MARIO GINO EN LA CIUDAD DE LIMA.-

II. ANOTACIONES EN EL REGISTRO PERSONAL O EN EL RUBRO OTROS:
NINGUNO.

III. TÍTULOS PENDIENTES:
NINGUNO.

IV. DATOS ADICIONALES DE RELEVANCIA PARA CONOCIMIENTO DE TERCEROS:
REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

V. PÁGINAS QUE ACOMPAÑAN AL CERTIFICADO:
NINGUNO.

N° de Fojas del Certificado: 2

Derechos Pagados: 2024-129-12405 S/ 30.90
Tasa Registral del Servicio S/ 30.90

Verificado y expedido por GARCIA BERMUDEZ, LUIS ALBERTO GABRIEL, Abogado Certificador de la Oficina Registral de Lima, a las 11:11:04 horas del 01 de Mayo del 2024.

.....
LUIS ALBERTO GABRIEL GARCIA BERMUDEZ
Abogado - Certificador
Zona Registral N° IX - Sede Lima

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART. 140° DEL T.U.O DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N° 128-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB [HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEB/PAGES/PUBLICIDADCERTIFICADA/VERIFICARCERTIFICADOLATERAL.FACES](https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificadolateral.faces) EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

.....
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 1ra Convocatoria
Presente.-

De nuestra consideración:

Mediante el presente el suscrito, 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.

Lima, 03 de mayo de 2024.


LEONARDA OCAÑO VELIZ VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 1ra 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 PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024**, 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.

Lima, 03 de mayo de 2024.


LEONARDA OCANO VELIZ VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 1ra 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 objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de DOSCIENTOS CATORCE (214) DÍAS CALENDARIO, con una atención efectiva de CIENTO VEINTE (120) DÍAS HÁBILES.

Lima, 03 de mayo de 2024.


LEONARDA OCAÑO VELIZ VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

NOTARIA
AURIS RODRIGUEZ
Jr. Arequipa N° 284 - La Merced
Chanchamayo
004 (531337)

ANEXO N° 5
PROMESA DE CONSORCIO



Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - 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 al CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera convocatoria

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. J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.
2. INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A

b) Designamos a LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS, identificada con DNI N° 20532096, 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 la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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 CALLE LOS PRECURSORES NRO. 50 SEC. PAMPA DEL CARMEN (CRUCE CON LA AV. PERU) JUNIN-CHANCHAMAYO - CHANCHAMAYO

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

1	OBLIGACIONES DE J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.	(60%)
	- EJECUCIÓN DEL SERVICIO	
	- FACTURACIÓN	
	- ASIGNACIÓN DEL PERSONAL	
	- SUPERVISIÓN	
	- OTRAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO	
2	OBLIGACIONES DE INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A	(40%)
	- EJECUCIÓN DEL SERVICIO	
	- ASIGNACIÓN DEL PERSONAL	
	- SUPERVISIÓN	
	TOTAL OBLIGACIONES	100%

Lima, 05 de abril de 2024

Leonarda Ocaño Velis Vda Nolvos
J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU
E.I.R.L.
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS

Ricardo Perez Rodriguez
INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
RICARDO PEREZ RODRIGUEZ

LEGALIZACION A LA VUELTA

LEGALIZACIÓN
AL DORSO

Leonarda Ocaño Velis Vda Nolvos
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

62597

ESTE DOCUMENTO NO HA SIDO
REDACTADO EN ESTA NOTARIA

Diana Auris Rodriguez
ABOGADA - NOTARIA DE CHANCHAMAYO

[Firma]

CERTIFICO: La autenticidad de la firma de RICARDO PEREZ RODRIGUEZ, identificado con D.N.I. N° 09793894, quien procede en representación de INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A., según poder inscrito en la Partida N° 11973401 del Registro de Personas Jurídicas de Lima.



NOTARIO NO ASUME RESPONSABILIDAD
SOBRE EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO
(ART. 108 DEL D.L. 1049)

DOCUMENTO NO
REDACTADO EN
ESTA NOTARIA



**PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE FIRMA EN
ANEXO N° 5**

PROMESA DE CONSORCIO

La Notaria que suscribe CERTIFICA: Qué, la firma y la huella dactilar (I.D.) que consta en el anverso del presente documento corresponde a:
J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L., debidamente representada por su Titular Gerente:
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS, identificada con DNI. N° 20532096, con facultades inscritas en la Partida N° 11103170, asiento A00001 - A00002 del registro de personas jurídicas de la Zona Registral N° VIII - Sede Huancayo, Oficina Registral de la Merced.
Es auténtica, quien ha impreso su huella dactilar en el documento y expresa que asume la responsabilidad por el contenido y la veracidad del mismo; el cual ha leído y comprendido en su integridad. Se legaliza la firma mas no el contenido. Esta certificación se ha comprobado mediante el servicio de autenticación e identificación Biométrica. DE TODO LO QUE DOY FE. - La Merced, 30 de abril del 2024. CONSULTA BIOMÉTRICA: 0100822864.



DIANA AURIS RODRIGUEZ
NOTARIA DE CHANCHAMAYO
Reg. CNJ N° 52



[Firma]
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	SUB-TOTAL
DESAYUNO	52,800	S/8.00	S/ 422,400.00
ALMUERZO	52,800	S/ 12.00	S/ 633,600.00
CENA	9,600	S/11.00	S/ 105,600.00
		TOTAL	S/ 1,161,600.00

El precio de la oferta en SOLES incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar.

Lima, 03 de mayo de 2024.


LEONARDA OCAÑO VELIZ VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

**FORMACIÓN
ACADÉMICA,
CAPACITACIÓN Y
EXPERIENCIA DEL
PERSONAL CLAVE**

Leonarda O.V.
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOUVES
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

Nº 014488



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

A NOMBRE DE LA NACIÓN

El Ministerio de Educación

POR CUANTO :

Ha conferido el TÍTULO de

PROFESIONAL TECNICO EN
CHEF EN COMIDA NACIONAL E INTERNACIONAL

A Don(ña) **CESAR ANTONIO VASQUEZ RUIZ**

TITULADO(a) en: **EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO INTUR PERU**

POR TANTO :

Se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal.

Dado en Lima a los **17** días del mes de **Diciembre** de **2010**



DIRECTOR DE LA INSTITUCIÓN
DE EDUCACIÓN SUPERIOR

[Signature]
INTERMEDIARIA

Leonarda Ocaño
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA MOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

Scanned by TapScanner



Capacitando Profesionales

SUNARP Partida N° 11035158

R.U.C. 20490787144

CERTIFICADO

Otorgado a:

YURI PALOMINO LLANOS

Por su participación como asistente en el

CURSO DE CAPACITACIÓN

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

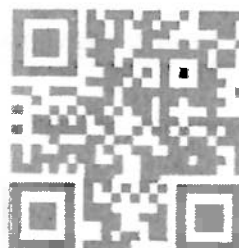
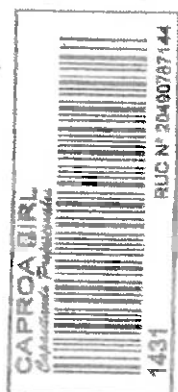
Realizado en la ciudad de:..... LIMA..... con un total de: 39.... horas equivalentes a: 01..... créditos académicos. Duración de:..... 16/07/2022..... a: 27/08/2022.....

Lima, Agosto del 2022



N° 001431

Leonarda Ocaño Veliz Vda Nollivos
LEONARDA OCAÑO VELIZ VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Código QR

OFICINAS

• Av. Perú 1360-A 2do. Piso S.M.P. - Lima (entre Sedapal y Banco de la Nación)
• Jr. Puno 509 Abancay - Apurímac

www.caproaperu.com

Tel. (01) 503-1101 / 983 660 213
083-425346

Leonarda Ocaño
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Capacitando Profesionales
SUNARP Partida N° 11035158
R.U.C. 20490787144

CERTIFICADO

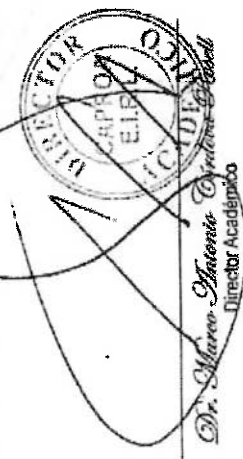
Otorgado a:

CESAR ANTONIO VASQUEZ RUIZ

Por su participación como asistente en el
CURSO DE CAPACITACIÓN

BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN ALIMENTOS

Realizado en la ciudad de: LIMA *con un total de:* 30 *horas equivalente a:* 01 *créditos académicos. Duración de:* 20/08/2022 a: 24/09/2022



Lima, Setiembre del 2022

Leonardo O.
LEONARDO OCAÑO VELIS VDA MOLINOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - ROPER

Nº 001537



Leonarda
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS • RIPER



Código QR

OFICINAS

- Av. Perú 1360-A 2do. Piso S.M.P. - Lima (entre Sedapal y Banco de la Nación)
- Jr. Puno 509 Abancay - Apurímac

www.caproaperu.com

Tel.(01) 503-1101 / 983-660 213
083-425346



CONSTANCIA DE TRABAJO

La empresa **JK GLOBAL MAKERS S.A.C** perteneciente al rubro de Concesionarios de alimentos, especializado en Alimentación y Nutrición en empresas público y privadas, con RUC N° 20545797489 con domicilio fiscal en MZA. H LOTE. 29 A.H. 12 DE JUNIO LIMA - LIMA - VILLA MARIA DEL TRIUNFO, debidamente representado por su Gerente General, Sr. JORGE VIDAL HUANUCO OCAÑO identificado con DNI N° 41089579 hace constar que:

El Sr. **YURI PALOMINO LLANOS**, identificado con DNI N° 41551885 ha prestado sus servicios del **01 de noviembre de 2016** hasta la actualidad en nuestra empresa desempeñando el cargo de **Nutricionista Jefe**, siendo el responsable de supervisar la atención alimenticia en los diversas sedes y/o locales de nuestra empresa, como como colegios, ministerios, terminales terrestres, entidades públicas, entre otros.

Cabe indicar que dicho profesional se ha desempeñado con honradez, puntualidad y eficiencia en sus funciones encomendadas.

Se expide el presente documento en cumplimiento de las disposiciones legales vigentes y para los fines que estime pertinente.

Atentamente,

Lima, 15 de Octubre de 2022.


JÓRGE V. HUANUCO OCAÑO
GERENTE GENERAL
JK GLOBAL MAKERS S.A.C.


LEONARDA OCAÑO VELIZ VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



CONSTANCIA DE TRABAJO

La empresa **JK GLOBAL MAKERS S.A.C** perteneciente al rubro de Concesionarios de alimentos, especializado en Alimentación y Nutrición en empresas público y privadas, con RUC N° 20545797489 con domicilio fiscal en MZA. H LOTE. 29 A.H. 12 DE JUNIO LIMA - LIMA - VILLA MARIA DEL TRIUNFO, debidamente representado por su Gerente General, Sr. **JORGE VIDAL HUANUCO OCAÑO** identificado con DNI N° 41089579 hace constar que:

El Sr. **CESAR ANTONIO VASQUEZ RUIZ**, identificado con DNI N° 42954447 ha prestado sus servicios desde el 15 de julio de 2018 hasta la actualidad en nuestra empresa desempeñando el cargo de **Maestro de Cocina**, estando designado al área del comedor instituciones público o privadas como colegios, ministerios, terminales terrestres, entidades públicas, entre otros.

Cabe indicar que dicho profesional se ha desempeñado con honradez, puntualidad y eficiencia en sus funciones encomendadas.

Se expide el presente documento en cumplimiento de las disposiciones legales vigentes y para los fines que estime pertinente.

Atentamente,

Lima, 15 de Octubre de 2022.

JORGE V. HUANUCO OCAÑO
GERENTE GENERAL
JK GLOBAL MAKERS S.A.C.

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

EXPERIENCIA DEL POSTOR


LEONARDA OCANO VELIZ VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO N° 07

EXPERIENCIA DEL POSTOR

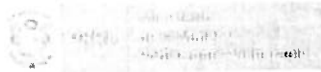
Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/JUNISGJSA
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL SERVICIO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1	PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR-INABIF	"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM"	036-2020-INABIF	17/04/2024	SOLES	1'043,342.30	-	1'043,342.30
TOTAL								1'043,342.30

Lima, 03 de mayo de 2024.


LEONARDA OCAÑO VELÁSQUEZ
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Programa Integral Nacional
para el bienestar familiar
(INABIF)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Universalización de la Salud"

CONTRATO N° 035-2020-INABIF

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INABIF-1

"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF"

Conste por el presente documento, la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF", que celebra de una parte:

EL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF, en adelante se le denominará LA ENTIDAD, con RUC N° 20507920722, con domicilio legal en Avenida San Martín N° 685, distrito Pueblo Libre, provincia y departamento de Lima, representada por el Director II de la Unidad de Administración señor **HELI HERNANDO CARDENAS YAYA**, identificado con DNI N° 15348668, designado mediante Resolución Ministerial N° 192-2020-MIMP, y con facultades para la suscripción del presente documento otorgada mediante Resolución de la Dirección Ejecutiva N° 080 de fecha 29 de junio de 2020 modificada mediante Resolución de la Dirección Ejecutiva N° 009 de fecha 07 de octubre de 2020, y de la otra parte:

La empresa **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.** con RUC N° 20515184113, debidamente representado por su Gerente General **RICARDO PÉREZ RODRIGUEZ**, identificado con DNI N° 09793894, debidamente inscrito en el asiento A00001, de la partida electrónica 11973401 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima, con domicilio legal en Calle Leonardo Arrieta N° 1121 Urb. Neón Lux - Cercado de Lima, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 21 de octubre del 2020, el Comité de Selección adjudicó la buena pro del CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INABIF-1 para la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF", a la empresa **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF".

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a la suma de S/ 839,857.50 (Ochocientos treinta y nueve mil ochocientos cincuenta y siete con 50/100 soles), que incluye todas las imprevistas de Ley, según el siguiente detalle:

CONCEPTO	ALIMENTO	CANTIDAD	P.U. S/	PRECIO TOTAL S/
Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para las Personas Adultas Mayores de la USPPAM - INABIF	Desayuno	36,900	8.50	313,650.00
	Almuerzo	4,050	12.85	52,042.50
	Cena	35,900	12.85	474,165.00
Ochocientos treinta y nueve mil ochocientos cincuenta y siete con 50/100 soles				839,857.50

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

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

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista por las raciones realmente atendidas, acompañado de los siguientes documentos:

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Gerente General
Ricardo Pérez Rodríguez

Acto digitalmente por
LEONARDA OCAÑO VELIS
2020/10/22 a las
13:11:20.00 16.47 10.45.00

Acto digitalmente por
LEONARDA OCAÑO VELIS
2020/10/22 a las
13:11:20.00 16.47 10.45.00

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Universalización de la Salud"

- 1) Comprobante de pago del postor que obtenga la buena pro.
- 2) Acta de Conformidad de la Unidad de Servicio de Protección de Personas Adultas Mayores-USPPAM, que incluye:
 - ✓ Informe de seguimiento de atenciones efectuado por el Centro de Atención Noche emitida a la Unidad de Servicios de Protección de Personas Mayores
 - ✓ Informe de valorización de la prestación del servicio contratado Unidad de Servicio de Protección de Personas Adultas Mayores - USPPAM, emitida al Órgano de Contrataciones de la Entidad.
 - ✓ La supervisión o visita inopinada al Servicio de Atención Alimentaria que brinda el postor que obtenido la buena pro. El puntaje que debe obtener el servicio de alimentación del postor que obtenga la buena pro, para considerarlo apto, debe ser > de 75% hasta 100%.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 Ochocientos Veinte (820 días) calendario hasta agotar el monto contractual, mismo que será computado desde el primer día de servicio.

Inicio del Servicio:

El inicio del servicio será comunicado por la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores (USPPAM), dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de la suscripción del contrato. Misma que estará sujeta a una supervisión inicial de acuerdo al ANEXO N° 1, FORMATO N° 30 (adaptado), debiendo obtener la concesionaria, un puntaje > de 75% hasta 100% para considerarlo apto para el servicio.

De existir observaciones se consignará en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de estas, dándose a la concesionaria un plazo "No menor a dos (02) días ni mayor a ocho (08) días calendario, si pese al plazo otorgado, la CONCESIONARIA incumple con la subsanación, la USPPAM puede resolver el contrato sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan. De acuerdo al Decreto Supremo N° 168-2020-EF del Reglamento de la Ley de Contrataciones".

En el caso que el Servicio de Alimentación de la CONCESIONARIA, obtenga un puntaje menor del 50% la USPPAM resolverá el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

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 al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se acoge a la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato; para tal efecto la ENTIDAD debe efectuar durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLÁUSULA OCTAVA: 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 la Unidad de Servicio de Protección de Personas Adultas Mayores - USPPAM en el plazo máximo de diez (07) días de ejecutado el servicio.

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 (08) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple 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.

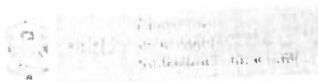
Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación.

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIVER S.A.
Gerente General
Wladimir Pérez Rodríguez

Se declara conforme por
REPUBLICA SCOTI BOUTIQUE
+51 91 123456789
vía Dey V. B.
19/11/2020 16:47:35-8560

Se declara conforme por
DEVAS YATA Heli Hernández
28501820722 call
vía Dey V. B.

Leonarda Ocaño
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIVER



Programa Integral Nacional
de Alimentación Familiar
FONAFIA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Universalización de la Salud"

aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: 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:

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

Donde:

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

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.

OTRAS PENALIDADES:

INCUMPLIMIENTO		Penalidad
1. Evaluación Continua del Servicio de Alimentación del 2% de pago mensual	Mediante evaluación y verificación sanitaria (Anexo "A")	
2. Evaluación Continua del Servicio de Alimentación del 2% de pago mensual		
3. Evaluación Continua del Servicio de Alimentación del 10% del pago mensual		
4. Retraso en la entrega del servicio por motivo de alimentación (Desayuno o almuerzo o cena), por cada día después de la entrega. Por evento	1% de UIT	Mediante acta de inspección o protocolo de recepción en la cual se remita a la entrega de alimentos y supervisión realizada
5. Incumplimiento de los numerales 1.3 y 1.4 del ANEXO VII FORMATO 1.20 Por evento y por persona	1% de UIT	
6. Persona que comparezca, leer con el nombre de la persona de solo evento Por evento y por persona	1% de UIT	

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 DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 dé lugar, en el caso que éstas correspondan.

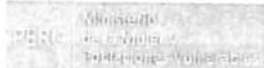
Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Gerente General
Rodrigo Veliz Rodríguez

atendido digitalmente por
ORRELIANCA SOTO GARCIA
CUI 20507920723
trivia Day V. B.
seña 13.11.2020 15:47:47 0513

V.B.
DENAS YAYA HERRERA
20507920723
seña 13.11.2020 15:47:47 0513

Leonarda Ocaño
LEONARDA OCAÑO VELIZ VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Programa Integral Nacional
para el Desarrollo Científico
INABIF

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Universalización de la Salud"

presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: 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 correspondiere, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 SEPTIMA: 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 DÉCIMA OCTAVA: 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: Avenida San Martín N° 685 – Pueblo Libre.

CORREO ELECTRONICO: gustavo.torreblanca@inabif.gob.pe y gladys.chumbes@inabif.gob.pe

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Calle Leonario Ameila N° 1121 Urb. Neón Lux – Cercado de Lima.

CORREO ELECTRONICO: geren@inasa.com y ventas@inasa.com

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 Pueblo Libre, a los 13 días del mes de noviembre del 2020.

Firmado digitalmente por CARMENAS
YAYA, HUI RODRIGUEZ FAXI
20307626722 sat
Móvil: 969 000 000
Fecha: 13.11.2020 17:22:11 -05:00

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.

Ricardo Pérez Rodríguez
GERENTE GENERAL

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



emitido digitalmente por
CARMENAS YAYA, HUI RODRIGUEZ FAXI
AU 2207626722 sat
Móvil: 969 000 000
Fecha: 13.11.2020 17:22:11 -05:00



PERU Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Universalización de la Salud"

ADENDA N° 01 AL CONTRATO N° 035-2020-INABIF

Concurso Público N° 001-2020-INABIF

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF"

Consta por el presente documento, la Adenda N° 01 al Contrato N° 035-2020-INABIF "Contratación del Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para las Personas Adultas Mayores de la USPPAM del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF", que celebran de una parte

- EL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF, en adelante se le denominará LA ENTIDAD, con RUC N° 20507920722, con domicilio legal en Avenida San Martín N° 685, distrito Pueblo Libre, provincia y departamento de Lima, representada por el Director A de la Unidad de Administración señor JUAN MANUEL HUAMANI URPI, identificado con DNI N° 08669661, designado mediante Resolución Ministerial N° 322-2020-MIMP, y con facultades para la suscripción del presente documento otorgada mediante Resolución de la Dirección Ejecutiva N° 112 de fecha 30 de diciembre de 2020, y de la otra parte,
- La empresa INNOVACIONES INDUSTRIALES RIVER S.A. con RUC N° 20515184113, debidamente representado por su Gerente General RICARDO PEREZ RODRIGUEZ, identificado con DNI N° 09793894, debidamente inscrito en el Asiento A00001 de la partida electrónica 11973401 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina de Lima, con domicilio legal en Calle Leonardo Arrieta N° 1121 Urb. Nabor Luz - Cercado de Lima, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA.

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES.

- 1.1 Con fecha 13 de noviembre del 2020, el Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF, suscribió el Contrato N° 035-2020-INABIF, con la empresa INNOVACIONES INDUSTRIALES RIVER S.A. respecto al Concurso Público N° 001-2020-INABIF para la "Contratación del Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para las Personas Adultas Mayores de la USPPAM del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF", por un monto contractual S/ 839,657.50 (Ochocientos treinta y nueve mil ochocientos cincuenta y siete con 50/100 soles), por el plazo contractual de Ochocientos veinte (820) días calendario o hasta culminar el saldo contractual.
- 1.2 Que, mediante los Memorandos N° 001473 y 1508-2021-INABIF/USPPAM de fecha 19 y 25 de mayo del 2021, la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores, en mérito a los informes N°s 000015 y 000016-2021-INABIF/USPPAM-MVP de fechas 19 y 25 de mayo de 2021, solicita la ejecución de prestaciones adicionales del Contrato N° 035-2020-INABIF, consistente en 3996 raciones de almuerzos para el Centro de Atención Noche, por el monto contractual de S/ 51,348.60 (cincuenta y un mil trescientos cuarenta y ocho con 60/100 soles) el mismo que equivale al 6.1139% del mencionado contrato, de acuerdo a la prórroga del estado de emergencia sanitaria D.S. N° 009-2021-SA, a fin de que se continúe brindando las raciones de almuerzo y se pueda atender las necesidades alimentarias nutricionales de los adultos mayores usuarios del Centro de Atención en mencion, dado que la alimentación es proceso continuo y permanente enmarcados en el objetivo estratégico institucional: Disminuir la desprotección de las personas adultas mayores en abandono y riesgo social, además de ser una población altamente vulnerable en el marco de la pandemia a causa del COVID- 19..
- 1.3 Mediante Informe N° 000247-2021-INABIF/UA-SUL de fecha 05 de julio de 2021, la Sub Unidad de Logística concluye que " (...) el requerimiento de prestaciones adicionales requeridos por la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores al Contrato N° 035-2020-INABIF requieren presupuesto a fin de alcanzar la finalidad del contrato en mencion, teniendo en cuenta que las mismas se encuentran dentro del porcentaje establecido por ley, además de contarse con la asignación presupuestal para ejecutar las mismas".
- 1.4 Con el Informe N° 000292-2021-INABIF/UAI de fecha 08 de julio del 2021, la Unidad de Asesoría Jurídica concluye que: (...) en atención a que la Sub Unidad de Logística en su calidad de Órgano Encargado de las Contrataciones, han recomendado la aprobación de la ejecución de las prestaciones adicionales al Contrato N° 035-2020-INABIF Concurso Público N° 001-2020-INABIF-1 "Contratación del Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para las Personas Adultas Mayores de la USPPAM del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF" por el monto de S/ 51,348.60 (Cincuenta y un mil trescientos cuarenta y ocho con 60/100 que representa el 6.1139% del monto

www.inabif.gob.pe

Av. San Martín N° 685 - Pueblo Libre
Lima 21, Perú
(01) 417 - 6720

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIVER



PERÚ

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Universalización de la Salud"

original y teniendo en cuenta los presupuestos legales conforme al procedimiento y plazos establecidos en la norma emite opinión legal favorable y recomienda la emisión del acto resolutorio que apruebe el mismo

- 1.5. Por lo que a través de la Resolución de la Unidad de Administración N° 200 de fecha 12 de julio del 2021, la Unidad de Administración aprobó la prestación adicional al Contrato N° 035-2020-INABIF de fecha 13 de noviembre del 2020, para la Contratación del Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para las Personas Adultas Mayores de la USPPAM del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF, por la suma ascendente a S/ 51,348.60 (Cincuenta y un mil trescientos cuarenta y ocho con 60/100 que representa el 6.1139% del monto original

CLAUSULA SEGUNDA:

Por la presente Adenda las partes acuerdan lo siguiente:

- 2.1. Por la presente Adenda se modifica la cláusula tercera del contrato, en virtud a lo dispuesto en la Resolución de la Unidad de Administración N° 019 de fecha 11 de febrero del 2021, en la que se aprueba las prestaciones adicionales al Contrato N° 035-2020-INABIF para la "Contratación del Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para las Personas Adultas Mayores de la USPPAM del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF" por la suma de S/ 51,348.60 (Cincuenta y un mil trescientos cuarenta y ocho con 60/100 que representa el 6.1139% del monto original para la prestación de los alimentos objeto del contrato para la población de la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores.
- 2.2. Con la suscripción de la presente Adenda, el monto contractual especificado en la cláusula tercera del contrato asciende al monto de S/ 891,206.10 (Ochocientos noventa y un mil doscientos seis con 10/100 soles), de acuerdo al siguiente detalle:

CONCEPTO	ALIMENTO	CANTIDAD INICIAL	PRESTACION ADICIONAL	P.U. S/	PRECIO TOTAL S/
Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para las Personas Adultas Mayores de la USPPAM - INABIF	Desayuno	35,900	0	8.50	313,650.00
	Almuerzo	4,050	3,996	12.85	103,391.10
	Cena	36,900	0	12.85	474,165.00
	Ochocientos noventa y un mil doscientos seis con 10/100 soles				891,206.10

- 2.3. El contratista a través de la Carta N° 062-2021-INTRSA-ADM de fecha 14 de julio del 2021, ha autorizado a la Entidad la Retención del 10% de las prestaciones adicionales aprobadas con la Resolución de la Unidad de Administración N° 200, en atención a lo señalado en el numeral 3 del artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en tal sentido la Entidad efectuará la retención de la suma de S/ 5,134.86 (Cinco mil ciento treinta y cuatro con 86/100 soles).

CLAUSULA TERCERA

Las obligaciones y demás condiciones del Contrato N° 035-2020-INABIF permanecen inalterables, debiendo ser materia de cumplimiento obligatorio y de buena fe por las partes suscriptoras.

Estando ambas partes de acuerdo, y en señal de conformidad con las estipulaciones establecidas en las cláusulas anteriormente señaladas, lo suscriben por duplicado, en la ciudad de Lima, a los 16 días del mes de julio del 2021.

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar
"LA ENTIDAD"
JUAN MANUEL HUAMANALI URP
Director II de la Unidad de Administración

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Ricardo Pérez Rodríguez
GERENTE GENERAL
"EL CONTRATISTA"

www.inabif.gob.pe

Av. San Martín N° 685 - Pueblo Libre
Lima 21, Perú
(01) 417 - 6720

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



PERÚ
Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Decreto de la Presidencia del Consejo de Ministros

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

ADENDA N° 02 AL CONTRATO N° 035-2020-INABIF

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INABIF-1

"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF"

Conste por el presente documento la suscripción de la Adenda N° 02 al Contrato N° 035-2020-INABIF para la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF", que celebra de una parte:

- **EL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF**, en adelante se le denominará **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20507920722, con domicilio legal en Avenida San Martín N° 685, distrito Pueblo Libre, provincia y departamento de Lima, representada por el Director II de la Unidad de Administración señor **JUAN MANUEL HUAMANI URPI**, identificado con DNI N° 08869651, designado mediante Resolución Ministerial N° 322-2020-MIMP, y con facultades para la suscripción del presente documento otorgada mediante Resolución de la Dirección Ejecutiva N° 112 de fecha 30 de diciembre 2020, y de la otra parte;
- La empresa **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.**, con RUC N° 20535184113, con domicilio en Calle Leonardo Arrieta N° 1121 Urb. Neón Lux – Cercado de Lima; debidamente representada por su Gerente General, **RICARDO PÉREZ RODRIGUEZ**, identificado con DNI N° 09793894, según poder inscrito en la Partida Electrónica N° 11973401 del asiento ADO001, del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de Lima, a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

- 1.1. Con fecha 13 de noviembre del 2020, el Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar – INABIF y la empresa **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.**, suscribieron el Contrato N° 035-2020-INABIF – CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INABIF-1, para la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF" por el monto total de S/ 839,857.50 (Ochocientos treinta y nueve mil ochocientos cincuenta y siete con 50/100 soles), por el plazo de veinticuatro (24) meses;
- 1.2. Con fecha 16 de julio de 2021, se suscribió la Adenda N° 01 derivada de la aprobación de prestaciones adicionales aprobadas mediante RUA N° 200 de fecha 12 de julio de 2021 por el monto de S/ 51,348.60 (Cincuenta y un mil trescientos cuarenta y ocho con 60/100 soles)
- 1.3. Mediante Resolución de la Unidad de Administración N° 346-2021 de fecha 18 de noviembre de 2021 se aprobó la ejecución de prestaciones adicionales al Contrato N° 035-2020-INABIF – Concurso Público N° 001-2020-INABIF, para la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF", por el monto de S/ 59,007.20 (Cincuenta y nueve mil siete con 20/100 soles), que representa el 7% del monto del contrato original.

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Ricardo Pérez Rodríguez
GERENTE GENERAL

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



PERÚ
Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF

Unidad de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres

1.4. Con fecha 24 de noviembre de 2021, mediante Carta N° 000487-2021-INABIF/UA-SUL se notificó la RUA 346-2021.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

Por la presente Adenda las partes acuerdan lo siguiente:

2.1. Por la presente Adenda se modifica la Cláusula Tercera del contrato, en virtud a lo dispuesto en la Resolución de la Unidad de Administración N° 346-2021 de fecha 18 de noviembre del 2021, en la que se aprueba las prestaciones adicionales al Contrato N° 035-2020-INABIF para la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF", por la suma de S/ 59,007.20 (Cincuenta y nueve mil siete con 20/100 soles), el mismo que representa el 7% del monto del contrato original, conforme al siguiente detalle:

DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO	COMPONENTE	U.M.	P.U.	CANTIDAD ADICIONAL	MONTO ADICIONAL
"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF"	ALMUERZO	RACIONES	12.85	4592	S/ 59,007.20

2.2. Con la suscripción de la presente Adenda, el monto contractual especificado en la cláusula tercera del contrato respecto a la sumatoria de los componentes adicionales asciende al monto de S/ 950,213.30 (Novecientos cincuenta mil doscientos trece con 30/100 soles).

2.3. Además, se modifica la Cláusula Séptima, al incorporar la autorización de la retención del 10% como garantía de fiel cumplimiento respecto a las prestaciones adicionales al contrato, conforme lo señala la Carta N° 0156-2021/INIRSA-ADM de fecha 25 de noviembre de 2021, por el monto de S/ 5,900.72 (Cinco mil novecientos con 72/100 soles), en atención a lo señalado en el numeral 3 del artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA TERCERA: CONSERVACIÓN DEL CONTRATO.

Las obligaciones y demás condiciones del Contrato N° 035-2020-INABIF permanecen inalterables, debiendo ser materia de cumplimiento obligatorio y de buena fe por las partes suscriptoras.

Estando ambas partes de acuerdo, y en señal de conformidad con las estipulaciones establecidas en las cláusulas anteriormente señaladas, lo suscriben por duplicado, en la ciudad de Lima a los treinta (30) días del mes de noviembre del 2021.

"LA ENTIDAD"

INNOVACIONES INDUSTRIALES WILK S.A.

Ricardo Pérez Rodríguez
GERENTE GENERAL
"EL CONTRATISTA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Gobernancia Nacional"

ADENDA N° 03 AL CONTRATO N° 035-2020-INABIF

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INABIF

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF"

Conste por el presente documento la suscripción de la Adenda N° 03 al Contrato N° 035-2020-INABIF para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF", que celebra de una parte.

EL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF, en adelante se le denominará **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20507920722, con domicilio legal en Avenida San Martín N° 695, distrito Pueblo Libre, provincia y departamento de Lima, representada por la Directora II de la Unidad de Administración señora **JACQUELINE MARISOL JANET GARCIA OLAVARRIA**, identificada con DNI N° 02652207, designada mediante Resolución Ministerial N° 009-2022-MIMP, y con facultades para la suscripción del presente documento otorgada mediante Resolución de la Dirección Ejecutiva N° 106 de fecha 30 de diciembre 2021, y de la otra parte;

La empresa **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.**, con RUC N° 20515184113; con domicilio en Calle Leonardo Arrieta N° 1121 Urb. Neón Lux – Cercado de Lima, distrito, Provincia y departamento de Lima, debidamente representada por su Gerente General señor **RICARDO PÉREZ RODRIGUEZ**, identificado con DNI N° 09793894, según poder inscrito en el Asiento N° A00001 de la Partida Electrónica N° 11973401, del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima, a quien en lo sucesivo se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

I. CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

- 1.1. Con fecha 13 de noviembre de 2020, el Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar – INABIF y la empresa **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.**, procedieron a suscribir el CONTRATO 035-2020-INABIF derivado del Concurso Público N° 01-2020-INABIF, para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF", por el monto de S/ 839,857.50.
- 1.2. Con fecha 16 de julio de 2021, LA ENTIDAD y EL CONTRATISTA suscribieron la Adenda N° 01 al Contrato N° 035-2020-INABIF, cuyo objeto fue formalizar la prestación adicional a dicho contrato por el monto de S/ 51,342.82 que representó el 6.1139% del monto del Contrato original, prestación adicional aprobada mediante Resolución de la Unidad de Administración N° 200 de fecha 12 de julio de 2021.

LEONARDA OCAÑO VELIZ VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Relaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- 1.3. Con fecha 30 de noviembre de 2021, LA ENTIDAD y EL CONTRATISTA suscribieron la Adenda N° 02 al Contrato N° 035-2020-INABIF, cuyo objeto fue formalizar la prestación adicional a dicho contrato por el monto de S/ 59,007.20 que representó el 7% del monto del Contrato original, prestación adicional aprobada mediante Resolución de la Unidad de Administración N° 346 de fecha 18 de noviembre de 2021.
- 1.4. Con fecha 13 de mayo de 2022, mediante Carta N° 000285-2022-INABIF/UA-SUL dirigida al CONTRATISTA, se notificó la Resolución de la Unidad de Administración N° 154-2022, que aprueba la ejecución de prestaciones adicionales N° 03 al Contrato N° 035-2020-INABIF.
- 1.5. El CONTRATISTA mediante Carta N° 072-2022 / INIRSA-ADM de fecha 17 de mayo de 2022, presenta la documentación necesaria para la suscripción de la presente Adenda.

II. CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

- 2.1. Por la presente Adenda se modifica la cláusula tercera del Contrato N° 035-2020-INABIF, en virtud a lo dispuesto en la Resolución de la Unidad de Administración N° 154 de fecha 13 de mayo de 2022 en la que se aprueba las prestaciones adicionales N° 03 al Contrato N° 035-2020-INABIF derivado del Concurso Público N° 001-2020-INABIF-1 "Contratación del Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para las Personas Adultas Mayores de la USPPAM del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF" por el monto de S/ 41,248.50 (cuarenta y un mil doscientos cuarenta y ocho con 50/100 soles), el mismo que representa una incidencia específica de 4.91% y una incidencia acumulada de 18.0239% del monto del contrato original, para la atención de raciones de almuerzo en el Centro de Atención Noche "San Miguel" de acuerdo al D.S. N° 003-2022-SA y la RDE N° 89-2021-INABIF.
- 2.2. Asimismo, se modifica la Cláusula Séptima, al incorporar la autorización de la retención del 10% como garantía de fiel cumplimiento respecto a las prestación adicional al contrato, conforme a lo señalado en la Carta N° 072-2022 / INIRSA-ADM de fecha 17 de mayo de 2022, por el monto de S/. 4,124.85 (Cuatro mil ciento veinticuatro con 85/100 soles), en atención a lo señalado en el numeral 3 del artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

III. CLÁUSULA TERCERA: CONSERVACIÓN DEL CONTRATO

Las obligaciones y demás condiciones del Contrato N° 035-2020-INABIF permanecen inalterables, debiendo ser materia de cumplimiento obligatorio y de buena fe por las partes suscriptoras.

Estando ambas partes de acuerdo, y en señal de conformidad con las estipulaciones establecidas en las cláusulas anteriormente señaladas, lo suscriben por duplicado, en la ciudad de Lima a los 08 días del mes de junio de 2022

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR
CPC JACQUELINE MARQUEZ JAVIER GARCIA GONZALEZ
DIRECTORA DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN

"LA ENTIDAD"

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
RICARDO PEREZ RODRIGUEZ
GERENTE GENERAL

"EL CONTRATISTA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

ADENDA N°04 AL CONTRATO N°035-2020-INABIF

CONCURSO PÚBLICO N°001-2020-INABIF

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF"

Conste por el presente documento la suscripción de la Adenda N°04 del Contrato N°035-2020-INABIF para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF, que celebra de una parte:

EL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF, en adelante se le denominará LA ENTIDAD, con RUC N° 20507920722, con domicilio legal en Avenida San Martín N° 685, distrito Pueblo Libre, provincia y departamento de Lima, representada por la Directora II de la Unidad de Administración señora MARÍA ISABEL JHONG GUERRERO, identificada con DNI N°08174409, designada mediante Resolución Ministerial N° 082-2023-MIMP de fecha 15 de febrero de 2023, y con facultades para la suscripción del presente documento otorgada mediante Resolución de la Dirección Ejecutiva N°005 de fecha 10 de enero 2023, y de la otra parte:

La empresa INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A., con RUC N°20515184113, con domicilio en Calle Leonardo Arrieta N°1121 Urb. Neón Lux - Cercado de Lima, distrito, Provincia y Departamento de Lima, debidamente representada por su Gerente General señor RICARDO PÉREZ RODRÍGUEZ, identificado con DNI N° 09793894, según poder inscrito en la Partida Electrónica N°11973401, Asiento N° A00001 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 13 de noviembre de 2020, el PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF y la empresa INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A., suscribieron el CONTRATO N°035-2020-INABIF derivado de la Concurso Público N°01-2020-INABIF-1, por el monto total de S/805,257.50 (Ochocientos treinta y nueve mil ochocientos cincuenta y siete con 50/100 soles), para la "Contratación del Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para la Personas Adultas Mayores de la USPPAM del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF", por el plazo de (820 días) calendario hasta agotar el monto contractual, el mismo que será computado desde el primer día del servicio. De acuerdo al siguiente detalle:

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.

Gerente General

RICARDO PÉREZ RODRÍGUEZ

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

CONCEPTO	ALIMENTO	CANTIDAD	P.U. S/	PRECIO TOTAL S/
Servicio de Alimentación para el Centro de Atención Noche para las Personas Adultas Mayores de la USPPAM - INABIF	Desayuno	36,900	8.50	313,650.00
	Almuerzo	4,050	12.85	52,042.50
	Cena	36,900	12.85	474,165.00
	Ochocientos treinta y nueve mil ochocientos cincuenta y siete con 50/100 soles			839,857.50

1.2. Con fecha 16 de julio 2021, LA ENTIDAD y EL CONTRATISTA, suscribieron la Adenda N°01 al Contrato N°035-2020-INABIF, en virtud a la Resolución de la Unidad de Administración N°200 de fecha 12 de julio de 2021, que aprueba la ejecución de la Prestación Adicional al mencionado Contrato por el monto de S/ 51,348.60 (Cincuenta y un mil trescientos cuarenta y ocho con 60/100), que representa el 6.1139% del monto del contrato original.



1.3. Con fecha 30 de noviembre de 2021, LA ENTIDAD y EL CONTRATISTA, suscribieron la Adenda N°02 al Contrato N°035-2020-INABIF, en virtud a la Resolución de la Unidad de Administración N° 346 -2021 de fecha 18 de noviembre de 2021, que aprueba la ejecución de la Prestación Adicional al mencionado Contrato por el monto de S/ 59,0007.20 (Cincuenta y nueve mil siete con 20/100 soles), que representa el 7% del monto del contrato original.



1.4. Con fecha 08 de junio de 2022, LA ENTIDAD y EL CONTRATISTA, suscribieron la Adenda N°03 al Contrato N°035-2020-INABIF, en virtud a la Resolución de la Unidad de Administración N° 154-2022 de fecha 13 de mayo de 2022, que aprueba la ejecución de la Prestación Adicional al mencionado Contrato por el monto de S/ 41,248.50 (Cuarenta y un mil doscientos cuarenta y ocho con 50/100 soles), que representa el 4.91% del monto del contrato original.

1.5. Mediante Resolución de la Unidad de Administración N°108 de fecha 04 de mayo de 2023 se aprobó la ejecución de prestaciones adicionales N°04 al Contrato N°035-2020-INABIF, por la suma de S/51,880.50 (Cincuenta y un mil ochocientos ochenta con 50/100 soles), el mismo que representa el 6.177598% del monto del contrato original.

1.6. Con fecha 05 de mayo de 2023, mediante Carta N° 000127-2023-INABIF/UA-SUL dirigida a La empresa INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A, se notificó la Resolución de la Unidad de Administración - RUA N°108-2023; asimismo, se solicitó AL CONTRATISTA ampliar la Garantía y presentar los documentos para la suscripción de la adenda; otorgándole para ello el plazo máximo de ocho (8) días de conformidad con el numeral 157.3 del artículo 157 del Reglamento de la Ley de contrataciones del Estado.

1.7. Con fecha 11 de mayo de 2023, mediante Carta N°063-2023/INIRSA-ADM. el CONTRATISTA, presentó la autorización de retención del 10% como garantía para la ejecución de las prestaciones adicionales, monto que es equivalente al diez por ciento (10%) de la prestación adicional N°04 al Contrato N°035-2020-INABIF.

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A
Gerente General
Dr. Mario Pineda Rodríguez

Leonarda Ocaño Velis
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Ministerio del Interior
Oficina General de Asesoría Jurídica
O.G.A.J.

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

II. CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DE LA ADENDA

Por la presente Adenda las partes acuerdan lo siguiente:

- 2.1. Se modifica la Cláusula Tercera del Contrato N° 035-2020-INABIF, en cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución de la Unidad de Administración N°108-2023 de fecha 04 de mayo del 2023, por lo que la CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL del contrato N°035-2020-INABIF, queda como sigue:

CONTRATO Y ADICIONALES APROBADOS	RUA DE APROBACIÓN	MONTO DEL ADICIONAL EN SOLES	PORCENTAJE DE ADICIONALES (LÍMITE 25%)	MONTO ORIGINAL INCREMENTADO EN SOLES
Contrato N° 035 2020 INABIF				839,857.50
Adicional N° 01	N° 200-2021	51,348.60	6.1135 %	51,348.60
Adicional N° 02	N° 346-2021	59,607.20	7%	59,607.20
Adicional N° 03	N° 354-2022	42,298.50	4.91%	42,298.50
Adicional N° 04	N° 2023	51,880.50	6.177293%	51,880.50
TOTAL		205,134.80	24.201198%	1'043,342.20

El monto total de Contrato N°035-2020-INABIF asciende a la suma de S/1'043,342.20 (Un millón cuarenta y tres mil trescientos cuarenta y dos con 20/100 soles) el mismo que incluye la atención de los siguientes productos:

CUADRO N°3 CANTIDADES ESTIMADAS DE MAYO A JULIO 2023									
4ª PRESTACIÓN ADICIONAL DEL CONTRATO N°035-2020-INABIF									
RACIONES	P.U. (S/)	AÑO 2023					MONTO TOTAL (S/)	MONTO TOTAL DEL CONTRATO 035-2020 (S/)	% PRESTACIÓN ADICIONAL
		MES 5	MES 6	MES 7	CONSUMO DE RACIONES	MONTO SUB TOTAL (S/)			
DESAYUNO	S/8.50	8:0	8:0	8:0	2430	S/ 20,625.00			
CENA	S/12.85	8:0	8:0	8:0	2430	S/ 31,225.50	S/ 51,850.50	S/ 839,857.50	6.17%

Además, se modifica la Cláusula Séptima, **al incorporar la autorización de la retención de 10% como garantía de fiel cumplimiento respecto a las prestaciones adicionales al contrato, conforme lo señala la Carta N°063-2023/INIRSA-ADM., de fecha 11 de mayo de 2023, en atención a lo señalado en el numeral 3 del artículo 157 del reglamento de la Ley de Contrataciones.**

III. CLÁUSULA TERCERA: GARANTÍAS

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el CONTRATISTA ha autorizado la **RETENCIÓN** del 10% del monto contractual, el mismo que equivale a la suma de S/ 5,188.05 (Cinco mil ciento ochenta y ocho con 05/100 soles) retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del

Leonarda Ocaño Velis
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Programa Integral Regional
para la Promoción del Empleo
RIPER

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

IV. CLÁUSULA CUARTA: CONSERVACIÓN DEL CONTRATO

Las obligaciones y las demás cláusulas contenida en el Contrato N°035-2020-INABIF, mantiene su vigencia y eficacia jurídica y en cuanto no se oponga a lo pactado en la presente Adenda.

Las partes expresan su conformidad con los términos del presente documento y en señal de ello y aceptación suscriben la adenda 04 al Contrato N°035-2020-INABIF por duplicado, en la ciudad de Lima a los 15 días del mes de mayo del 2023.




MARIA ISABEL JHONG GUERRERO
Directora II de la Unidad de Administración
Programa Integral Regional para el
Promoción del Empleo

"LA ENTIDAD"


LEONARDO OCAÑO VELIZ VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

"EL CONTRATISTA"


LEONARDO OCAÑO VELIZ VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



PERU

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CONSTANCIA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**N° 1096-2024/INABIF-UA-SUL**

La Sub Unidad de Logística del PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR-INABIF, identificado con RUC N° 20507920722, con dirección en Av. San Martín N°685, Pueblo Libre – Lima, hace constar

Que la empresa **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.** identificado con **RUC N°20515184113**, fue contratado en aplicación de lo dispuesto en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y modificatorias, de acuerdo al detalle siguiente:

CONTRATO N°	PROCESO DE SELECCIÓN	OBJETO DE LA CONTRATACIÓN	MONTO CONTRACTUAL S/.	PLAZO CONTRACTUAL
035-2020-INABIF	CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INABIF	"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE ATENCIÓN NOCHE PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LA USPPAM"	1'043,342.30	Ochocientos veinte (820) días calendario o hasta agotar el monto contractual

Además, debo indicar que el Programa **no aplicó penalidad** alguna respecto a la ejecución por parte del proveedor de lo dispuesto en el Contrato N° 035-2020-INABIF.

Se extiende la presente constancia a solicitud del interesado, para los fines que estime conveniente, la que carece de valor legal para los trámites judiciales contra el Estado.

Asimismo, el presente documento no exime de responsabilidad al contratista por vicios ocultos.



Firmado digitalmente por CANU
PRPD-CELESTE CESPEDES ESCOBAR
DNI: 77042679
Fecha: 17/04/2024 15:52:01 -05'00'

Firma Coordinador/a de la Sub Unidad de Logística

Expediente MPD00020240009608

Conformidad elaborada por: AMPARO CELESTE CESPEDES ESCOBAR

Fecha de emisión de la Constancia: 17/04/2024

WWW.GOB.PE/INABIF
AV. SAN MARTÍN 685, PUEBLO LIBRE
LIMA - PERÚ
(01) 417-6720

Leonardo
LEONARDO OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 1ra Convocatoria**Presente.-

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

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	SUB-TOTAL
DESAYUNO	52,800	S/8.00	S/ 422,400.00
ALMUERZO	52,800	S/ 12.00	S/ 633,600.00
CENA	9,600	S/11.00	S/ 105,600.00
TOTAL			S/ 1,161,600.00

El precio de la oferta en SOLES incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar.

Lima, 03 de mayo de 2024.


LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

LECAM E.I.R.L.

Servicios en General.

ANEXO N° 7**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV**

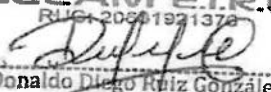
Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN,**CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.**Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal del **LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, 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 cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa 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.

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20001921370

Donald Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

ANEXO N° 6**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

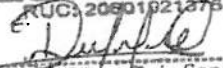
COMITÉ DE SELECCIÓN,**CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.**Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.	1,185,600.00
Mi oferta no incluye IGV	00.00
TOTAL	1,185,600.00

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

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20801921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056583
Gerente General

1994-1995

1996-1997

1998-1999

2000-2001

2002-2003

2004-2005

2006-2007

2008-2009

2010-2011

2012-2013

2014-2015

2016-2017

2018-2019

2020-2021

2022-2023

2024-2025

2026-2027

2028-2029

2030-2031

2032-2033

2034-2035

2036-2037

2038-2039

2040-2041

2042-2043

2044-2045

2046-2047

2048-2049

2050-2051

2052-2053

2054-2055

2056-2057

2058-2059

2060-2061

2062-2063

2064-2065

2066-2067

2068-2069



PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC N° : 20601921376

Razón Social : LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

Actividad Económica (*) : ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS

CIU (*) : 5610

Domicilio : JR. LOS VILCOS PASAJE SANTA E MZA. A LOTE. 4 (3 CUADRAS ABAJO DEL GRIFO DELTA)

Distrito : PILLCO MARCA

Provincia : HUANUCO

Departamento : HUANUCO

Gerente General : --

Representante Legal : TULA ISABEL ORTIZ ALVA

Queda Acreditada como : MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción 0002048519-2022

(*) CIU v3 : 56205

(*) Actividad Económica RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS.

Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual del REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se encuentra sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso, de comprobar fraude o falsedad en la declaración presentada por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta se adecua a los supuestos delitos contra la fe pública del Código Penal; este será comunicada al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente, de conformidad con el Art. 32° de la Ley N° 27444.

La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para la inscripción en el REMYPE, a efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.

Fecha de Expedición : 22/07/2022

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056593
Gerente General

Impreso el 25/07/2022 10.30.03

www.gob.pe/mtpe

Av. Salaverry 655
Jesus Maria
T: (01) 630-6000

LECAME I.R.L.

Servicios en General.

LECAME I.R.L.
RUC: 20691921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
CNI: 73066563
Gerente General

2.2.2.2 OTROS

2. Registro de la Micro y
Pequeña Empresa (REMYPE).

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN,

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISC.JSA – Primera Convocatoria.

Presente.-

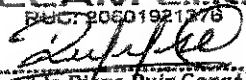
Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal del **LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa 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.

Calleria, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.

RUC: 20601921376


Donald Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058583
Gerente General

LECAM E.I.R.L.

Servicios en General.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN,

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.

Presente. -

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

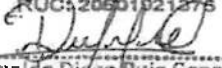
CONCEPTO	PRECIO TOTAL
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.	1,185,600.00
Mi oferta no incluye IGV	00.00
TOTAL	1,185,600.00

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

Calleria, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.

RUC: 20601921276


Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73036563
Gerente General

LECAME I.R.L.
RUC: 20807921378

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

2.2.2.1 FACTORES DE EVALUACIÓN
A. PRECIO.

.....
Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAME I.R.L."

Servicios en General.

2.2.2.

DOCUMENTOS DE
PRESENTACIÓN FACULTATIVA.

LECAME I.R.L.
RUC: 20604921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN: BIENES, SERVICIOS EN GENERAL Y CONSULTORÍA EN GENERAL					
1	DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	004-2024		
		Fecha de emisión del documento	24/04/2024		
2	DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre o razón social	CONSORCIO UNIA		
		RUC	20610948594		
		EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:			
		Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	% de obligaciones	
		LECAME E.I.R.L.	20601921378	90%	
		ORTIZ ALVA TULA ISABEL	10224993680	10%	
3	DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	CONTRATO N°009-2023-UNIA		
		Tipo y número del procedimiento de selección	CP-SM-1-2023-UNIA-CS-1		
		Objeto de la contratación	BIENES		
			SERVICIOS EN GENERAL	X	
			CONSULTORÍA EN GENERAL		
		Descripción del objeto del contrato	"SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMESTRES ACADÉMICO 2023 I Y II - DISTRITO DE YARINACocha - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGIÓN UCAYALI"		
		Monto total ejecutado del contrato	S/ 978,792.00 (NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y DOS CON 00/100 SOLES), EXONERADO DE I.G.V.		
Plazo contractual	09 MESES				
4	DATOS DE LA ENTIDAD	Denominación de la Entidad	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA		
		RUC	20383146657		
5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN Por medio del presente documento, la UNIDAD DE LOGISTICA DE LA UNIA otorga la constancia de culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3.				
6	APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI	X	Monto total de las penalidades aplicadas	S/ 5,236.26
		NO			
7	 UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA  Lic. Adm. Emerson Silva Vásquez JEFE DE LA UNIDAD DE LOGISTICA NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE				

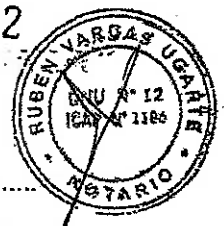
LECAME E.I.R.L.
 RUC: 20601921378

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
 ONI: 73056593
 Gerente General

000302

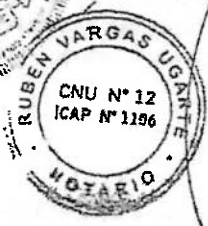
[Firma]
Consortiado 1
LECAM E.I.R.Ltda.
DONALDO DIEGO RUIZ GONZALES
DNI. N° 73056563

[Firma]
Consortiado 2
ORTIZ ALVA TULA ISABEL
DNI. N° 22499368



CERTIFICADO La autenticidad de la firma de
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
(Identificado con DNI N° **73056563**)
quien actúa en su condición de **Teléfono General**
de **LECAM EMPRESA INMOBILIARIA DE DESARROLLO**
cuyas facultades se encuentran inscritas en la
partida electrónica número **11143989**
del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina
Registral de **Pucallpa**
El Notario que autoriza no asume la responsabilidad
sobre el contenido del documento (Art. 168 D. Leg. 1049)
a que doy fe.

Manantay-Pucallpa **25 MAY 2023**



RUBEN VARGAS UGARTE
NOTARIO DE MANANTAY
PUCALLPA



DOCUMENTO NO REDACTADO
EN ESTA NOTARÍA

SE LEGALIZA LA FIRMA
NO EL CONTENIDO

[Firma]



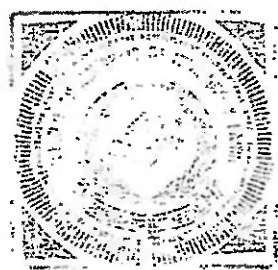
CERTIFICADO: Que las firmas que aparecen pertenecen a:
ORTIZ ALVA TULA ISABEL
DNI N° 22499368
GERENTE GENERAL
El Notario que certifica no asume responsabilidad por el contenido
del Documento.

27 MAY 2023

Art. 168 Dec. Leg.
Notariado 1049



[Firma]
Notario de Manantay



LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General
CONSORCIO UNIA
RUC: 20619998654
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
Gerente



CONSORCIO "UNIA"
000303



CLAUSULA SEXTA:

Los consorciados participarán en la ejecución del contrato aportando lo necesario para su correcta ejecución en la medida de su participación porcentual que se ha establecido según al siguiente:

1. OBLIGACIONES DE LECAM E.I.R.Ltda.
 - Ejecutor del Servicio
 - Actividad Administrativa
2. OBLIGACIONES DE ORTIZ ALVA TULA ISABEL.
 - Ejecutor del Servicio
 - Actividad Administrativa

[90%]

[10%]

TOTAL OBLIGACIONES

100%

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTANDBY

CLAUSULA SÉPTIMA:

Que el consorcio "UNIA", con R.U.C N° 20610948694 de contabilidad independiente, deberá emitir la facturación correspondiente para los efectos del pago y/o adelanto por la ejecución del servicio a realizar, quien también tendrá la función de abrir y cerrar cuentas corrientes en cualquier entidad bancaria o entidad del sistema financiero, efectuando imposiciones y retiros, giros, librar, aceptar, renovar, endosar, cobrar, y descontar cualquier título valor, carta fianza, girar cheque y/o efectuar cualquier trámite bancario o administrativo que sea necesario.

CLAUSULA OCTAVA:

En el presente contrato deberá aplicarse la diligencia, prudencia, buena fe y que los consorciados tendrán la facultad de fiscalización y control de los actos del negocio, por lo que cada uno de ellos podrá revisar los Estados Financieros, cuentas, libros contables y demás documentos que permitan conocer el estado real de desenvolvimiento económico del negocio.

CLAUSULA NOVENA:

Las partes acuerdan que todo lo que no está previsto en el presente contrato se someterá a lo establecido por las normas de la Ley General de Sociedades, el Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLAUSULA DÉCIMA:

Todo litigio o controversia, derivados o relacionados con este acto jurídico, será resuelto mediante arbitraje, en conformidad de los Reglamentos Arbitrales del Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Huánuco, a cuyas normas, administración y decisión se sometan las partes en forma incondicional, declarando conocerlas y aceptarlas en su integridad.

En señal de conformidad, las partes suscriben el contrato de consorcio a los 26 días del mes de mayo 2023, en la Ciudad de Huánuco.

LECAME E.I.R.L.
RUC: 20601921376

CONSORCIO UNIA
RUC: 20610948694
Donato Ruiz Gonzales
Gerente General
DNI: 73088563
Donato Ruiz Gonzales
Gerente

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Cellería - Coronel Portillo - Ucayali.
Correo: Lecameir@hotmail.com
Celular: 942330483

RUBÉN VARGAS UGARTE
NOTARIO DE MANANTAY - PUCALLPA
JR. AGUAYTIA 571 - SAN FERNANDO
MANANTAY



CONSORCIO "UNIA"

000304



CONTRATO DE CONSORCIO

Conste por el presente documento, el contrato de Consorcio que es celebrado de una parte por LECAM E.I.R.Ltda., con RUC N° 20601921376, con Domicilio Legal en la Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali., debidamente representado por su representante legal el Sr. DONALDO DIEGO RUIZ GONZALES, con DNI N° 73056563; y de otra parte por ORTIZ ALVA TULA ISABEL, con DNI N° 22499368, con R.U.C N° 10224993680, con Domicilio Legal en la Jr. Los Vilcos A-04 Urb Caynuayna Baja, Pilco Marca - Huánuco - Huánuco; para establecer lo siguiente:

CLAUSULA PRIMERA:

Las partes intervinientes en el procedimiento de selección denominado CONCURSO PÚBLICO N° 01-2023-UNIA-CS-1 Convocatoria, para la CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACION Y ATENCION CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTEL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMESTRE ACADEMICO 2023 I y II - DISTRITO DE YARINACocha - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAyALI; formularon la promesa de consorcio la cual está integrado por los siguientes consorciados:

- 1) LECAM E.I.R.Ltda., con RUC N° 20601921376.
- 2) ORTIZ ALVA TULA ISABEL, con RUC N° 10224993680.

CLAUSULA SEGUNDA:

Los consorciados son Persona Jurídica y personas naturales con negocio, cuyo objeto es la atención del servicio de preparación de alimentario, entre otros quien para los efectos de su intervención en el procedimiento de selección descrito en la Cláusula Primera se asociaron bajo la denominación de Consorcio "UNIA", la cual se detalla en el Anexo N° 05 (promesa de consorcio), formato que forma parte de la oferta presentada por representada para el ítem Único, que forma parte del procedimiento de selección denominado CONCURSO PÚBLICO N° 01-2023-UNIA-CS-1 Convocatoria, para la CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACION Y ATENCION CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTEL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMESTRE ACADEMICO 2023 I y II - DISTRITO DE YARINACocha - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAyALI.

CLAUSULA TERCERA:

Mediante el presente, los referidos Consorciados extienden el instrumento que perfecciona su participación como Consorcio "UNIA", con el domicilio Común en la Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali.

CLAUSULA CUARTA:

La representación Común del Consorcio "UNIA", será ejercida por el Sr. DONALDO DIEGO RUIZ GONZALES, identificado con DNI N° 73056563, para los efectos de la suscripción y demás actos del contrato a que se contrae el procedimiento de selección descrito en la Cláusula Primera; y otros actos derivados como adicionales, ampliación de plazo, absolver algunas consultas y/o asuntos técnicos y todo acto administrativo, que se requiera para la ejecución del contrato de servicio.

CLAUSULA QUINTA:

Así mismo los Consorciados asumirán responsabilidad solidaria ante la citada Entidad por las prestaciones y/u obligaciones que correspondan, a la integridad de la ejecución del contrato. La Representante Común tendrá la facultad extrajudicial de disponer el derecho de la conciliación y/o arbitraje, además contará con las facultades para que pueda actuar en calidad de solicitante o invitado en un proceso conciliatorio o de arbitraje.

CONSORCIO UNIA
RUC: 2061094894

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
Gerente

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali.
Correo: Lecameiri@hotmail.com
Celular: 942330483

DOCUM VITO NO REDACIAU
EN ESTAGIA
SE LEON...
NO EL CON...NIDO

LECAMEIRI
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
Gerente



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

000315

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SEPTIMO: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: 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: CAR. SAN JOSE KM. 0.63 (EN EL INSTITUTO LINGÜÍSTICO) - YARINACocha - CORONEL PORTILLO - UCAYALI

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: AVENIDA 2 Mz D Lte 22 - DISTRITO DE CALLERIA - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - DEPARTAMENTO DE UCAYALI

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 la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por triplicado en señal de conformidad en el distrito de Yarinacocha, a los 07 días del mes de junio de 2023.

Mg. Josely Adderty Barriosueño Flores
DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
"LA ENTIDAD"

CONSORCIO UNIA
RUC: 20670348694
Donaldo Ruiz Gonzales
Gerente
Donaldo Ruiz Gonzales
Gerente General
DNI: 7305663

"EL CONTRATISTA"



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

000316

14	El contratista cambie de personal propuesto de su oferta sin contar con la autorización previa de la Entidad	2.0%	Informe del responsable de la Dirección de Bienestar Universitario y la Unidad de Comedor Universitario
----	--	------	---

(*) La penalidad se aplicará por ocurrencias.

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.

Esta penalidad puede alcanzar 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, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá 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 CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan. Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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 corruptiva de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

CONSORCIO UNIA
RUC: 2080157156
Donatita Ruiz Gonzales
Gerente

LECAME R.L.
RUC: 2080157156



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



UUU317

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

Donde:

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

F = 0.25 para plazos mayores 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.

Por otro lado, de acuerdo con el artículo 163 del referido reglamento, se establece: para estos efectos, deben incluir los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retaso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica los supuestos a penalizar. Estas penalidades se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, establecidas en el siguiente cuadro.

Nº	CLASIFICACIÓN DE LAS FALTAS	PENALIDAD DEL MONTO DE CONTRATO	PROCEDIMIENTO
1	Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos	0.75% (*)	De acuerdo a la anotación en el Libro de Ocurrencia por parte del Representante de la Dirección de Bienestar Universitario y la Unidad de Comedor Universitario y/o del Comité de Supervisión del Comedor Universitario
2	No cumplir con la adecuada presentación (uniforme) del personal	0.75% (*)	
3	No contar con botiquín implementado para primeros auxilios	0.75% (*)	
4	Permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad, drogadicción o estado efílico	1.5%	
5	No presentar la programación de menú en el tiempo indicado	1.5%	
6	No cumplimiento de las especificaciones técnicas respecto al gramaje, u otra unidad de medida de los alimentos	2.0%	
7	Presencia de cabello, insecto u otros agentes contaminantes en los alimentos	2.0%	
8	Paralizar parcial o totalmente algunos de los servicios de alimentación sin justificación alguna	2.0%	
9	No cumplir con el valor nutricional establecido en las bases del concurso	2.0%	
10	Incumplimiento de las raciones programadas por la Unidad responsable	2.0%	
11	No cumplir con las condiciones de salubridad e higiene en el local de atención (comedor, cocina, servicios higiénicos y almacén)	2.0%	
12	Insumos, Alimentos, frutas y otros en mal estado o con fecha de vencimiento expirado	2.0%	
13	Si el alimento brindado presentase contaminación química, biológica y/o microbiológica comprobada por un laboratorio que esté autorizado para la realización de los análisis por la autoridad competente.	2.0%	

LECAME I.R.L.
RUC: 20601621376

Resultado de los análisis efectuados por la Entidad, descritos en el numeral 5.2.6 de los Términos de Referencia

CONSORCIO UNIA
RUC: 20601621376
Donatario: M. R. Ruiz Gonzales
Gerente



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

000318

CLÁUSULA SEPTIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA OCTAVA: GARANTÍAS

El contratista solicita la retención del 10% del monto del contrato original, mismo que asciende a la suma de S/97,879.20 (Noventa y siete mil ochocientos setenta y nueve con 20/100) como Garantía de Fiel Cumplimiento en aplicación del Artículo 149.4 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La retención se realizará de forma prorrateada durante los primeros cinco pagos, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, de acuerdo al Artículo 149.5 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por la Unidad de Comedor Universitario y la Dirección de Bienestar Universitario en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (08) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. 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 bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA DECIMA: 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 UNDECIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODECIMA: 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:

CONSORCIO UNIA
RUC: 2051094694
Dante Ruiz Gonzales
Gerente

LECAME
RUC: 20501921376
Dante Ruiz Gonzales
Gerente



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



000319

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: FINANCIAMIENTO

El presente contrato corresponde a la "SERVICIO DE MANTENIMIENTO DEL LABORATORIO DE TECNOLOGIA DE LA MADERA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA", el mismo que se encuentra afectado a la siguiente cadena funcional programática con cargo a la Certificación de Crédito Presupuestario CPP SIAF N° 496-2023, con cargo a la siguiente estructura funcional:

Unidad Ejecutora : 1200 Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia
Programa : 0066 Formación Universitaria Pregrado
Producto : 3000786 SERVICIOS ADECUADOS DE APOYO AL ESTUDIANTE
Actividad : 5005863 BIENESTAR Y ASISTENCIAL SOCIAL
Meta Presupuestal : 0013 BIENESTAR Y ASISTENCIAL SOCIAL
Fuente de : Fuente 1. RECURSOS ORDINARIOS
Financiamiento : Rubro 00. Recursos Ordinarios
Especifica de Gasto : 2.3. 2.7.11 5 SERVICIOS DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO

CLÁUSULA QUINTA: DEL PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIODICOS, 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 (07) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas de permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba acaso 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.

El contratista señala el siguiente Código de Cuenta Interbancario:
• BANCO BCP (CCI) N° 011-233-000100043839-48

CLÁUSULA SEXTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato se prestará durante la vigencia de los semestres académicos 2023-I y 2023-II, misma que se iniciará de acuerdo al Calendario Académico 2023-I y 2023-II, aprobado mediante RESOLUCION N° 081-2023-UNIA-CO.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921378

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General

CONSORCIO UNIA
RUC: 20601921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
Gerente



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

000320

CONTRATO N° 009-2023-UNIA

CP-SM-1-2023-UNIA-CS-1

"SERVICIO DE PREPARACION Y ATENCION CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMETRES ACADEMICO 2023 I y II - DISTRITO DE YARINACOA - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI"

Conste por el presente documento, la contratación para la "SERVICIO DE PREPARACION Y ATENCION CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMETRES ACADEMICO 2023 I y II - DISTRITO DE YARINACOA - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI", que celebra de una parte la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20393146657, con domicilio legal en CARRETERA SAN JOSÉ KM. 0.63 - DISTRITO DE YARINACOA, PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO, REGIÓN UCAYALI, debidamente representada por el Lic. Adm. JOSSELY ADDERLY BARRIONUEVO FLORES, identificado con DNI N° 45586977, designado mediante RESOLUCIÓN N° 083-2022-UNIA-P, de fecha de 21 de octubre del 2022, y la otra parte, CONSORCIO UNIA, representado por el DONALDO DIEGO RUIZ GONZALES con DNI N° 73056563, con domicilio común en la AVENIDA 2 Mz D Lte 22 - Distrito de CALLERIA - Provincia de CORONEL PORTILLO - Departamento de UCAYALI, integrados por las empresas LECAM E.I.R.L. con R.U.C. N° 20601921376 y por la Sra. TULA ISABEL ORTIZ ALVA identificada con DNI N° 22499368 y con R.U.C. N° 10224993680, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 25 de mayo de 2023, el COMITÉ DE SELECCIÓN otorgo la Buena Pro del CONCURSO PUBLICO N° CP-SM-1-2023-UNIA-CS-1 para el "SERVICIO DE PREPARACION Y ATENCION CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMETRES ACADEMICO 2023 I y II - DISTRITO DE YARINACOA - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI", cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la "SERVICIO DE PREPARACION Y ATENCION CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMETRES ACADEMICO 2023 I y II - DISTRITO DE YARINACOA - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI".

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 978,792.00 (Novecientos setenta y ocho mil setecientos noventa y dos con 00/100 SOLES), exonerado de I.G.V.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	SERVICIO DE PREPARACION Y ATENCION CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMETRES ACADEMICO 2023 I y II - DISTRITO DE YARINACOA - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI	1	S/ 978,792.00	S/ 978,792.00
			SUB TOTAL S/.	S/ 978,792.00
			I.G.V. 18% S/.	EXONERADO
			TOTAL S/.	S/ 978,792.00

LECAME I.R.L.
RUC: 20604921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73958583
Gerente General

Experiencia en la
Especialidad

N° 2

	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA UNIDAD DE LOGISTICA "AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"		

1 DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	CONSTANCIA DE PRESTACION DE SERVICIO N° 004-2023-UNIA-DGA-UL
	Fecha de emisión del documento	6/03/2023

2 DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre, denominación o razón social	CONSORCIO "UNIA"		
	RUC			
	EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:			
	Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	%	Descripción de las obligaciones
	LECAM E.I.R.L.	20601921376	50	FACTURACION
	TULA ISABEL ORTIZ ALVA	10224993680	50	ADMINISTRACION

3 DATOS DEL CONTRATO	Nombre de contrato	CONTRATO N°008-2022-UNIA		
	Tipo y número del procedimiento de selección	CONCURSO PUBLICO CP-SM-01-2022-UNIA-CS-1		
	Objeto del contrato	SERVICIO		
	Descripción del objeto del contrato	SERVICIO DE PREPARACION Y ATENCION CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMESTRE ACADEMICO 2022 I Y II - DISTRITO DE YARINACOMA - PROVINCIA DE CORONEL PORTELLO - REGION UCAYALI		
	Fecha de suscripción del contrato	24/08/2023		
	Monto total ejecutado del contrato	S/ 795.680.00		

4 APLICACIÓN DE PENALIDADES	Monto de las penalidades por mora	S/ 5,624.00
	Monto de otras penalidades	—
	Monto total de las penalidades aplicadas	S/ 5,624.00

5 DATOS DE LA ENTIDAD	Nombre de la Entidad	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA
	RUC de la Entidad	20393146657
	Nombres y apellidos del funcionario que emite la constancia	AMY MILAGROS GARCIA SALAS
	Cargo que ocupa en la Entidad	JEFE DE LA UNIDAD DE LOGISTICA
	Teléfono de contacto	

 UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA Econ. Amy M. García Salas JEFE DE LA UNIDAD DE LOGISTICA	 LECAM E.I.R.L. RUC: 20601921376 Donaldo Diego Ruiz Gonzales DNI: 73056563 Gerente General
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE	

[Firma manuscrita]



[Firma manuscrita]

CERTIFICO: QUE LA FIRMA Y HUELLA DIGITAL QUE ANTECEDE PERTENECE A: **TULA ISABEL ORTIZ ALVA**, CON DNI Nº **22499368**, TITULAR - GERENTE DE **LECAM E.I.R.L**, CONFORME A LA P.E. Nº **11143989**, DEL REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS DE LA OFICINA REGISTRAL DE HUÁNUCO, E INTERVIENE POR PROPIO DERECHO COMO PERSONA NATURAL, LEGALIZANDO LA FIRMA Y HUELLA DIGITAL A SOLICITUD DE LA MISMA; DOY FE; ART. 108 DEC. LEG. DEL NOTARIADO 1049, LEY DEL NOTARIO; EL NOTARIO QUE CERTIFICA NO ASUME RESPONSABILIDAD POR EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO. ===== 35

HUÁNUCO, 21 DE JULIO DEL 2022



[Firma manuscrita]
Miguel Ángel Espinosa Figueroa
Abogado del Poder Judicial

LECAM E.I.R.L.
RUC: 2061921376

[Firma manuscrita]
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058553
Gerente General

CONSORCIO "UNIA"
[Firma manuscrita]
Elio Lugo Huacatin Campos Ortiz
DNI: 73066221
REPRESENTANTE COMÚN

CONSORCIO "UNIA"

Servicios en General.

ANEXO N° 5 PROMESA DE CONSORCIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN,
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIA-CS- 1 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 al **CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIA-CS-1 Convocatoria.**

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:

- Integrantes del consorcio
 - LECAM E.I.R.Ltda.**, con RUC N° 20601921376.
 - ORTIZ ALVA TULA ISABEL.**, con RUC N° 10224993680.
- Designamos al Sr. **ELIO DEIVY HAMERLLIN CAMPOS ORTIZ**, identificado con Documento Nacional de Identidad N° 73066221, como representante común del **CONSORCIO "UNIA"**, para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA.**

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

- Fijamos nuestro domicilio común en el Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali.
- Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

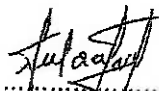
- OBLIGACIONES DE LECAM E.I.R.Ltda.** 50%
 - Ejecutor del Servicio
 - Actividad Administrativa
 - Operador Tributario
- OBLIGACIONES DE ORTIZ ALVA TULA ISABEL.** 50%
 - Ejecutor del Servicio
 - Actividad Administrativa

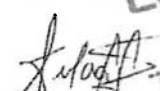
TOTAL OBLIGACIONES

100%

Huánuco, 18 de julio de 2022




Consortado 1
LECAM E.I.R.Ltda.
ORTIZ ALVA TULA ISABEL
DNI. N° 22499368


Consortado 2
ORTIZ ALVA TULA ISABEL
DNI. N° 22499368


LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Ruiz Gonzales
DNI: 73066221
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali.
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

DECLARACION AL CONCURSO

CLAUSULA SEXTA:

Los consorciados participarán en la ejecución del contrato aportando lo necesario para su correcta ejecución en la medida de su participación porcentual que se ha establecido según al siguiente:

- | | |
|--|---------|
| 1. OBLIGACIONES DE LECAM E.I.R.Ltda. | [50%] |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ejecutor del Servicio • Actividad Administrativa • Operador Tributario | |
| 2. OBLIGACIONES DE ORTIZ ALVA TULA ISABEL. | [50%] |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ejecutor del Servicio • Actividad Administrativa | |

TOTAL OBLIGACIONES	100%
---------------------------	-------------

CLAUSULA SÉPTIMA:

Que el consorciado LECAM E.I.R.Ltda, con R.U.C N° 20601921376, deberá emitir la facturación correspondiente para los efectos del pago y/o adelanto por la ejecución del servicio a realizar, quien también tendrá la función de abrir y cerrar cuentas corrientes en cualquier entidad bancaria o entidad del sistema financiero, efectuando imposiciones y retiros, giros, librar, aceptar, renovar, endosar, cobrar, y descontar cualquier título valor, carta fianza, girar cheque y/o efectuar cualquier trámite bancario o administrativo que sea necesario.

CLAUSULA OCTAVA:

En el presente contrato deberá aplicarse la diligencia, prudencia, buena fe y que los consorciados tendrán la facultad de fiscalización y control de los actos del negocio, por lo que cada uno de ellos podrá revisar los Estados Financieros, cuentas, libros contables y demás documentos que permitan conocer el estado real del desenvolvimiento económico del negocio.

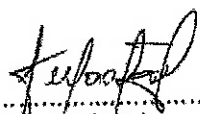
CLAUSULA NOVENA:

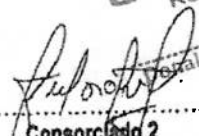
Las partes acuerdan que todo lo que no está previsto en el presente contrato se someterá a lo establecido por las normas de la Ley General de Sociedades, el Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLAUSULA DÉCIMA:

Todo litigio o controversia, derivados o relacionados con este acto jurídico, será resuelto mediante arbitraje, en conformidad de los Reglamentos Arbitrales del Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Huánuco, a cuyas normas, administración y decisión se sometan las partes en forma incondicional, declarando conocerlas y aceptarlas en su integridad.

En señal de conformidad, las partes suscriben el contrato de consorcio a los 17 días del mes de agosto 2022, en la Ciudad de Huánuco.

.....

 Consorciado 1
 LECAM E.I.R.Ltda
 ALVA TULA ISABEL
 DNI. N° 22499368

.....

 Consorciado 2
 ORTIZ ALVA TULA ISABEL
 DNI. N° 22499368

LECAME I.R.L.
 RUC: 20601921376
 Gerente General
 DNI: 73058553
 Gerente General

CONSORCIO "UNIA"

Servicios en General.

CONTRATO DE CONSORCIO

Conste por el presente documento, el contrato de Consorcio que es celebrado de una parte por LECAM E.I.R.Ltda., con RUC N° 20601921376, con Domicilio Legal en el Jr. Los Vilcos, Pasaje Santa Elena Mza. "A" Lote "4" (3 Cuadras Abajo Del Grifo Delta) Pillico Marca - Huánuco - Huánuco. Huánuco, debidamente representado por su representante legal la Sr(a) TULA ISABEL ORTIZ ALVA, con DNI N° 22499368; y de la otra parte por ORTIZ ALVA TULA ISABEL, con DNI N° 22499368, con R.U.C N° 10224993680, con Domicilio Legal en la Jr. Los Vilcos A-04 Urb Cayhuayna Baja, Pillico Marca - Huánuco - Huánuco; para establecer lo siguiente:

CLAUSULA PRIMERA:

Las partes intervinientes en el procedimiento de selección denominado CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIA-CS-1 Convocatoria, para la CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA - SEMESTRE ACADÉMICO 2022 Y II - DISTRITO DE YARINACocha - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI; formularon la promesa de consorcio la cual está integrado por los siguientes consorciados:

- 1) LECAM E.I.R.Ltda., con RUC N° 20601921376.
- 2) ORTIZ ALVA TULA ISABEL, con RUC N° 10224993680.



CLAUSULA SEGUNDA:

Los consorciados son Persona Jurídica y personas naturales con negocio, cuyo objeto es la atención del servicio de preparación de alimentario, entre otros quien para los efectos de su intervención en el procedimiento de selección descrito en la Cláusula Primera se asociaron bajo la denominación de Consorcio "UNIA", la cual se detalla en el Anexo N° 05 (promesa de consorcio), formato que forma parte de la oferta presentada por mi representada para el Ítem Único, que forma parte del procedimiento de selección denominado CONCURSO PÚBLICO N° 01-2022-UNIA-CS-1 Convocatoria, para la CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA - SEMESTRE ACADÉMICO 2022 Y II - DISTRITO DE YARINACocha - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI.

CLAUSULA TERCERA:

Mediante el presente, los referidos Consorciados extienden el instrumento que perfecciona su participación como Consorcio "UNIA", con el domicilio Común en la Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali.

CLAUSULA CUARTA:

La representación Común del Consorcio "UNIA", será ejercida por el Sr. ELIO DEIVY HAMERLIN CAMPOS ORTIZ, identificado con DNI N° 73066221, para los efectos de la suscripción y demás actos del contrato a que se contrae el procedimiento de selección descrito en la Cláusula Primera; y otros actos derivados como adicionales, ampliación de plazo, absolver algunas consultas y/o asuntos técnicos y todo acto administrativo, que se requiera para la ejecución del contrato de servicios.

CLAUSULA QUINTA:

Así mismo los Consorciados asumirán responsabilidad solidaria ante la citada Entidad por las prestaciones y/u obligaciones que correspondan, a la integridad de la ejecución del contrato. El Representante Común tendrá la facultad extrajudicial de disponer el derecho de la conciliación y/o arbitraje, además contará con las facultades para que pueda actuar en calidad de solicitante o invitado en un proceso conciliatorio o de arbitraje.

Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General



**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL
DE LA AMAZONIA**



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ANEXO 1

PERSONAL CLAVE

1. **ADMINISTRADOR**
Lic. Adm PONCIANO NATEROS, ALFREDO
Registro Único de Colegiación N° 13493 – HCO
2. **NUTRICIONISTA**
Lic. YANET CCORA HUAMANI
Registro Nacional de Colegiados N° 5589

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601021376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056553
Gerente General



**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL
DE LA AMAZONIA**



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: 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 DÉCIMO SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS*

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 DÉCIMO OCTAVA: 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 DÉCIMO NOVENA: 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: Carretera San José Km. 0.5- Yarinacocha – Coronel Portillo – Ucayali

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Av. 2 Mza D Lote 22 Callería – Coronel Portillo – Ucayali Urbanización Santa Marina – Entrando por el Km 6.

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 triplicado en señal de conformidad en el distrito de Yarinacocha a los 24 días del mes agosto del año 2022.

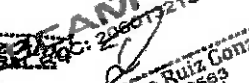

Econ. Moderli Mas Delgado
Director(a) de la Dirección General de Administración

LA ENTIDAD

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20001821476


Tula Isabel Ortiz
GERENTE GENERAL
DNI: 77401368

EL CONTRATISTA


Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



"Luz del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

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 DÉCIMO TERCERA: 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 DÉCIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: 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.



LECAM E.I.R.L.
RUC: 20604921376
Tula Isabel Ortiz Alvar
GERENTE GENERAL
DNI: 72489388

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20604921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058533
Gerente General



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



"Line del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

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	De acuerdo a la anotación en el Libro de Ocurrencia por parte del representante de la Unidad de Bienestar Universitario y Becas y/o del Comité de Supervisión del Comedor Universitario.
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	
3	No contar con botiquín implementado para primeros auxilios	0.05 de la UIT, por ocurrencia	
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 presentar la programación de menú en el tiempo indicado	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	
12	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, descritos en el numeral 5.2.5 de los presentes Términos de Referencia
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 Unidad de Bienestar Universitario y Becas



LECAM E.I.R.L.
 RUC: 20001921376
 Tula/Isabel Ortiz Alba
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73050563

LECAM E.I.R.L.
 RUC: 20001921376
 Tula/Isabel Ortiz Alba
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73050563



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

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 diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple 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 DÉCIMA: 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 DÉCIMO PRIMERA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de Un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: 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

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.

Asimismo, LA ENTIDAD ha previsto otras penalidades, conforme al Artículo 163° del Reglamento de Contrataciones del Estado:



LECAM E.I.R.L.
RUC: 20501921378
Tula Isabel Ortiz Alva
GERENTE GENERAL
DNI: 72058563

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20501921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 72058563
Gerente General



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos mensuales, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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, se prestarán durante la vigencia de los semestres académicos I y II 2022, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, el mismo que se computa desde que se den las condiciones previstas (Previo al inicio se firmará un Acta de Inicio de Actividades).

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 solicita la retención del 10% del monto del contrato original, cuyo monto asciende a la suma de \$/. 79,568.00 (Son: Sesenta y Nueve Mil Quinientos Sesenta y Ocho con 00/100 Soles) como Garantía de Fiel Cumplimiento en aplicación del artículo 149, numeral 149.4 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: 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 la Unidad de Bienestar Universitario y Becas.



LECAM E.I.R.L.
RUC: 20804921376
Tula Isabel Ortiz Alva
GERENTE GENERAL
DNI: 22489368

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20804921376
9
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056583
Gerente General



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA



"Día del Fortalecimiento de la Gobernancia Nacional"

CONTRATO N° 008 - 2022-UNIA

CONCURSO PÚBLICO CP-SM-01-2022-UNIA-CS-1

**"SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL
COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMESTRE ACADÉMICO 2022 I Y II -
DISTRITO DE YARINACocha - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO -
REGION UCAYALI"**



Conste por el presente documento, la Contratación del **SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMESTRE ACADÉMICO 2022 I Y II**, que celebra de una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N.º 20393146657, con domicilio legal en Carretera San José Km. 0.5- Yarinacocha - Coronel Portillo - Ucayali, representada por el **Eco MODERLI MAS DELGADO**, identificado con DNI N.º 41905212, designado mediante Resolución N.º 034-2022-UNIA-P, de fecha de 27 de Abril del 2022, y de otra parte el **CONSORCIO "UNIA"** Integrado por **LECAM E.I.R.Ltda**, con RUC N.º 20601921376, con domicilio legal en el JR. LOS VILCOS, PASAJE SANTA ELENA MZA "A" LOTE "4" **PILLCO MARCA - HUÁNUCO - HUÁNUCO** y la Sra. **TULA ISABEL ORTIZ ALVA**, con RUC N.º 10224993680, con domicilio legal en el JR. LOS VILCOS A-04 URB CAYHUAYNA BAJA, **PILLCO MARCA - HUÁNUCO - HUÁNUCO**, debidamente representado por su Representante Común, el Sr. **ELIO DEIVY HAMERLLIN CAMPOS ORTIZ**, con DNI N.º 73066221, a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 02/08/2022, el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO CP-SM-01-2022-UNIA-CS-1**, para la Contratación del **"SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMESTRE ACADÉMICO 2022 I Y II - DISTRITO DE YARINACocha - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI"**, a **CONSORCIO "UNIA"**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la Contratación del **"SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA - SEMESTRE ACADÉMICO 2022 I Y II - DISTRITO DE YARINACocha - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI"**

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a **S/. 795,680.00 (Setecientos Noventa y Cinco Mil Seiscientos Ochenta con 00/100)**, 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 la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Tula Isabel Ortiz Alva
GERENTE GENERAL
DNI: 22499368

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73615563
Gerente General

LECAME E.I.R.L.

Servicios en General

LECAME E.I.R.L.
RUC: 20601921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058553
Gerente General

Experiencia en la
Especialidad

N° 1

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

ANEXO N° 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN,
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA	Servicio	CONTRATO 08-2022-UNIA	24/08/2022	06/09/2023	--	Sol	397,840.00	--	397,840.00
2	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA	Servicio	CONTRATO 09-2023-UNIA	07/06/2023	06/09/2023	--	Sol	880,912.80		1,278,752.80
TOTAL										1,278,752.80

Calleria, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601021376
Donaldo Brindley González
CNI: 73058503
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Calleria - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20581021376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73055589
Gerente General

C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
C.1 Facturación.

.....
Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483



CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN DE
SERVICIO:

El Gerente Propietario de la Empresa **EL VIAJERO DE WILLIAM OSWALDO CAMPOS ESPINOZA.**

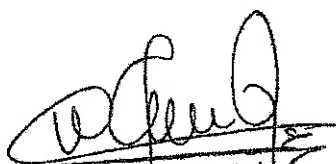
HACE CONSTAR

Que, John Alex Perez Paucar, Técnico en Gastronomía y Arte Culinaria, ha Laborado en esta concesionaria de alimentos **EL VIAJERO**, Prestando sus servicios como Cocinero en el Hospital I de Tingo María, desde el 01 de febrero 2016 al 05 de Mayo 2018.

Demostrando eficiencia y responsabilidad en los trabajos encomendados.

Se expide el presente documento a Solicitud de la interesada para los fines estime conveniente.

Tingo María 21 de Mayo 2018.


William Oswaldo Campos Espinoza
DNI: 22530029
RUC: 1022530029

LECAMERL
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73050503
Gerente General

LECAME I.R.L."

Servicios en General.

LECAME I.R.L.
RUC: 2060921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056663
Gerente General

Experiencia

N° 4

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callerfa - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483



CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN DE
SERVICIO:

El Gerente Propietario de la Empresa **EL VIAJERO DE WILLIAM OSWALDO CAMPOS ESPINOZA.**

HACE CONSTAR

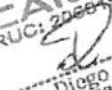
Que, Edwin Luis Caballero Quijada, Tecnico en Gastronomía y Artes Culinarias, ha laborado en esta concesionaria de alimentos EL VIAJERO, prestando sus servicios como Cocinero en el Hospital I de Tingo María, desde el 26 de Diciembre 2018 al 30 de Setiembre 2019.

Demostrando eficiencia y responsabilidad en los trabajos encomendados.

Se expide el presente documento a Solicitud de la interesada para los fines estime conveniente.

Tingo María 16 de Diciembre 2019.


William Campos Espinoza
ADMINISTRADOR
D.M.N° 22810024


LECAM E.I.R.L.
RUC: 20581921376
Donald Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73055583
Gerente General

Consorcio "UNIA"

(INTEGRADO POR LA EMPRESA LECAM E.I.R.L TDA. Y POR TULA ISABEL ORTIZ ALVA)
servicios de preparación de alimentos para consumo humano.

CERTIFICADO DE TRABAJO

El que suscribe, **Donaldo Diego Ruiz Gonzales**, identificado con DNI N° 73056563, Representante Común del Consorcio "UNIA";

CERTIFICA:

Que el Sr. **EDWIN LUIS CABALLERO QUIJADA** identificado con DNI N° 45506019, ha laborado en esta empresa como **Chef** para el **SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA – SEMESTRE ACADÉMICO 2022 I Y II – DISTRITO DE YARINACocha – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – REGIÓN UCAYALI**; durante su permanencia que comprende desde el 25 de agosto del 2022 hasta el 24 de marzo del 2023, ha desarrollado labores propias de la función como **Chef**, demostrando compromiso, dedicación y responsabilidad en el cumplimiento de sus funciones.

Se expide la presente, a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Huánuco, 09 de junio del 2023


.....
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
REPRESENTANTE COMÚN

LECAM E.I.R.L
RUC: 20801921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Consorcio "UNIA"

(INTEGRADO POR LA EMPRESA LECAM E.I.R.L.TDA. Y POR TULA ISABEL ORTIZ ALVA)
servicios de preparación de alimentos para consumo humano.

CERTIFICADO DE TRABAJO

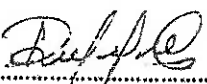
El que suscribe, **Donaldo Diego Ruiz Gonzales**, identificado con DNI N° 73056563, Representante Común del Consorcio "UNIA";

CERTIFICA:

Que el Sr. **EDWIN LUIS CABALLERO QUIJADA** identificado con DNI N° 45506019, ha laborado en esta empresa como **Chef** para el **SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA – SEMESTRE ACADÉMICO 2023 I Y II – DISTRITO DE YARINACocha – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – REGIÓN UCAYALI**; durante su permanencia que comprende desde el 08 de junio del 2023 hasta el 29 de febrero del 2024, ha desarrollado labores propias de la función como **Chef**, demostrando compromiso, dedicación y responsabilidad en el cumplimiento de sus funciones.

Se expide la presente, a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Huánuco, 04 de marzo del 2024


.....
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
REPRESENTANTE COMÚN

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20501921375

.....
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

LECAME I.R.L.
RUC: 20591921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Experiencia

N° 3

CERTIFICADO DE TRABAJO

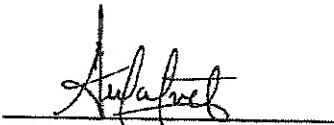
Mediante el presente certificado, quien suscribe TULA ISABEL ORTIZ ALVA, identificado con DNI N° 22499368, titular – gerente de la empresa Santa Ana Servicios Alimentarios, RUC N° 10224993680, y con domicilio legal en la avenida Tupac Amaru n° 104 – Amarilis – Huánuco;

CERTIFICA:

Que la Sr(ta). **CATERIN YURICO COSME PALOMINO**, identificado con DNI N° 73099948, viene laborando en calidad de **COCINERO** en la Empresa de Servicios Alimentarios "Santa Ana" (Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital II Huánuco de la Red Asistencial Huánuco – EsSalud), desde el 02 de Noviembre del 2018 hasta la fecha, demostrando durante su permanencia dedicación y responsabilidad en el cumplimiento de sus funciones.

Se expide la presente, a solicitud de la interesada para los fines que estime por conveniente.

Huánuco, 09 de Octubre del 2019


TULA ISABEL ORTIZ ALVA
DNI N° 22499368

LECAME I.R.L.
RUC: 20601921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73099563
Gerencia General

Consortio "UNIA"

(INTEGRADO POR LA EMPRESA LECAM E.I.R.L.TDA. Y POR TULA ISABEL ORTIZ ALVA)
servicios de preparación de alimentos para consumo humano.

CERTIFICADO DE TRABAJO

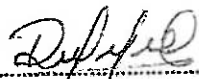
El que suscribe, **Donaldo Diego Ruiz Gonzales**, identificado con DNI N° **73056563**, Representante Común del Consorcio "UNIA";

CERTIFICA:

Que la Sr(a). **CATERIN YURICO COSME PALOMINO** identificado con DNI N° **73099948**, ha laborado en esta empresa como **Maestro de Cocina** para el **SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA – SEMESTRE ACADÉMICO 2022 I Y II – DISTRITO DE YARINACocha – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – REGIÓN UCAYALI**; durante su permanencia que comprende desde el 25 de agosto del 2022 hasta el 24 de marzo del 2023, ha desarrollado labores propias de la función como **Maestro de Cocina**, demostrando compromiso, dedicación y responsabilidad en el cumplimiento de sus funciones.

Se expide la presente, a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Huánuco, 09 de junio del 2023


.....
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
REPRESENTANTE COMÚN

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20604921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Consorcio "UNIA"

(INTEGRADO POR LA EMPRESA LECAM E.I.R.L.TDA. Y POR TULA ISABEL ORTIZ ALVA)
servicios de preparación de alimentos para consumo humano.

CERTIFICADO DE TRABAJO

El que suscribe, **Donaldo Diego Ruiz Gonzales**, identificado con DNI N° **73056563**, Representante Común del Consorcio "UNIA";

CERTIFICA:

Que la Sr(a). **CATERIN YURICO COSME PALOMINO** identificado con DNI N° 73099948, ha laborado en esta empresa como **Maestro de Cocina** para el **SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA – SEMESTRE ACADÉMICO 2023 I Y II – DISTRITO DE YARINACocha – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – REGIÓN UCAYALI**; durante su permanencia que comprende desde el 08 de junio del 2023 hasta el 29 de febrero del 2024, ha desarrollado labores propias de la función como **Maestro de Cocina**, demostrando compromiso, dedicación y responsabilidad en el cumplimiento de sus funciones.

Se expide la presente, a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Huánuco, 04 de marzo del 2024

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
REPRESENTANTE COMÚN

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20561921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

ag 50

LECAME I.R.L.

Servicios en General.

LECAME I.R.L.
 RUC: 20561921378
 Donaldo Diego Ruiz Gonzales
 DNI: 730585563
 Gerente General

Experiencia

N° 2

.....
 Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
 Correo: Lecameirl@hotmail.com
 Celular: 942330483

CONSORCIO NUTRICIÓN INTEGRAL DEL SUR

CONFORMADO POR LAS EMPRESAS:

GRUPO 2891 M & O E.I.R.L. CON RUC N° 20605056084
L & B CONCESIONARIOS NACIONALES E.I.R.L. CON RUC N°
20603140703
Y ANDRE INVERSIONES E.I.R.L. CON RUC N° 20393080613

CERTIFICADO DE TRABAJO

Quien suscribe, Srta. Marivy Aurora Carrillo Pacaya, identificada con DNI 74649008 Representante de la empresa Grupo 2891 M&O E.I.R.L.

Por la presente certifico que la Sra. YANET CCORA HUAMANI con DNI 44721108 ha trabajado en nuestra empresa durante el periodo del 05 de diciembre del 2019 hasta el 05 de diciembre del 2020, desempeñando el cargo de NUTRICIONISTA en el Establecimiento Penitenciario Varones – Arequipa.

Se expide el presente certificado a solicitud de la interesada para los fines que crea conveniente.

Arequipa 06 de diciembre del 2020

CONSORCIO NUTRICIÓN INTEGRAL DEL SUR

MARIVY A. CARRILLO PACAYA
REPRESENTANTE N° 2
H.P. VARONES AREQUIPA

LECAM E.I.R.L.
RUC: 28001921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General

Domicilio Legal: Urb. Valencia Mz. G 8ª – Calle Chullo – Yanahuara

Arequipa

E-mail: bmi311282@gmail.com

Cel.: 999-525766

Consortio "UNIA"

(INTEGRADO POR LA EMPRESA LECAM E.I.R.L.TDA Y POR TULA ISABEL ORTIZ ALTA)
servicios de preparación de alimentos para consumo humano.

CERTIFICADO DE TRABAJO

El que suscribe, **Donaldo Diego Ruiz Gonzales**, identificado con DNI N° 73056563, Representante Común del Consorcio "UNIA";

CERTIFICA:

Que la Sr(a). **YANET CCORE HUAMANI** identificado con DNI N° 44721108, ha laborado en esta empresa como **Nutricionista** para el **SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA – SEMESTRE ACADÉMICO 2022 I Y II – DISTRITO DE YARINACocha – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – REGIÓN UCAYALI**; durante su permanencia que comprende desde el 25 de agosto del 2022 hasta el 24 de marzo del 2023, ha desarrollado labores propias de la función como **nutricionista**, demostrando compromiso, dedicación y responsabilidad en el cumplimiento de sus funciones.

Se expide la presente, a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Huánuco, 09 de junio del 2023

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
REPRESENTANTE COMÚN

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20561921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Consortio "UNIA"

(INTEGRADO POR LA EMPRESA LECAM E.I.R.L.TDA Y POR TULA ISABEL ORTIZ ALVA)
servicios de preparación de alimentos para consumo humano.

CERTIFICADO DE TRABAJO

El que suscribe, **Donaldo Diego Ruiz Gonzales**, identificado con DNI N° **73056563**, Representante Común del Consorcio "UNIA";

CERTIFICA:

Que la Sr(a). **YANET CCORE HUAMANI** identificado con DNI N° 44721108, ha laborado en esta empresa como **Nutricionista** para el **SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN CON ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA – SEMESTRE ACADÉMICO 2023 I Y II – DISTRITO DE YARINACocha – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – REGIÓN UCAYALI**; durante su permanencia que comprende desde el 08 de junio del 2023 hasta el 29 de febrero del 2024, ha desarrollado labores propias de la función como **nutricionista**, demostrando compromiso, dedicación y responsabilidad en el cumplimiento de sus funciones.

Se expide la presente, a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Huánuco, 04 de marzo del 2024



Donaldo Diego Ruiz Gonzales
REPRESENTANTE COMÚN

LECAME I.R.L.
RUC: 20607921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Pag 46

LECAME I.R.L."

Servicios en General.

.....

LECAME I.R.L.
RUC: 20601921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 72058563
Gerente General

Experiencia

N° 1

.....
Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN,
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.
Presente. –

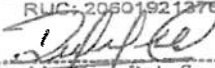
Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, declaro que la experiencia del personal clave es la siguiente:

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD	CARGO	TIEMPO DE EXPERIENCIA ACREDITADA
1	YANET CCORA HUAMANI	44721108	NUTRICIONISTA	2 años
2	CATERIN YURICO COSME PALOMINO	73099948	JEFE DE COCINA	2 años
3	EDWIN LUIS CABALLERO QUIJADA	45506019	JEFE DE COCINA	2 años
4	JOHN ALEX PEREZ PAUCAR	42748781	JEFE DE COCINA	2 años

Calleria, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.

RUC: 20601921276


Donato Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

LECAME I.R.L.
RUC: 20501921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73050503
Garantía General

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL.
B.3 Experiencia del Personal Clave.

.....
Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

El Centro de Alta Especialización Profesional Yachakuy Perú,
tiene el honor de entregar el presente

CERTIFICADO

Otorgado a:

JOHN ALEX PEREZ PAUCAR

Quien ha concluido satisfactoriamente sus estudios del curso de **Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)**, con una duración de **25 horas lectivas** realizado del 04 al 15 de septiembre de 2023.

ECAM E.I.R.
RUC: 20501921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
QNT: 73056563
Gerente General



Mg. Emerson J. Polanco Pizante
GERENTE GENERAL



Asesora Ramírez Justino
DIRECTORA ACADÉMICA

Huánuco, 15 de septiembre de 2023



Verificar validez certificado
CÓDIGO N° YP-BPM-0025049

Código N° YP-BPM-0025049

LECAME I.R.L.
RUC: 20601921376

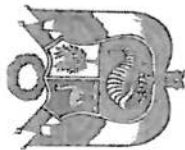
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Capacitación

N° 4



**YACHAKUY
PERÚ**



El Centro de Alta Especialización Profesional Yachakuy Perú,
tiene el honor de entregar el presente

CERTIFICADO

Otorgado a: **EDWIN LUIS CABALLERO QUIJADA**

Quien ha concluido satisfactoriamente sus estudios del curso de **Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)**, con una duración de **25 horas** lectivas realizado del 04 al 15 de septiembre de 2023.

Huánuco, 15 de septiembre de 2023

ECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056593
Gerente General



Mg. Emerson J. Polino Puente
GERENTE GENERAL



R. Ramírez
Santa Ramírez Justino
DIRECTORA ACADÉMICA



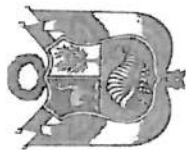
Verificar validez certificado
CÓDIGO N° YP-BPM-0025046

Código N° YP-BPM-0025046

LECAME E.I.R.L.
RUC: 20801621376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Capacitación

N° 3



El Centro de Alta Especialización Profesional Yachakuy Perú,
tiene el honor de entregar el presente

CERTIFICADO

Otorgado a: **CATERIN YURICO COSME PALOMINO**

Quien ha concluido satisfactoriamente sus estudios del curso de **Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)**, con una duración de **25 horas lectivas** realizado del 04 al 15 de septiembre de 2023.

Huánuco, 15 de septiembre de 2023

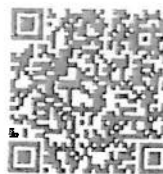
LECAM E.I.R.L.
RUC: 200994921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
Dni: 73050583
Gerente General



Mg. Emerson J. Pollán Puente
GERENTE GENERAL



Jesenia Ramirez Justino
DIRECTORA ACADÉMICA



Verificar validez certificado
Código N° YP-BPM-0025044

Código N° YP-BPM-0025044

LECAM E.I.R.L.

Servicios en General

LECAM E.I.R.L. - RUC: 20807921376 - DNI: 73056563 - Genina, Genina

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20807921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Genina, Genina

Capacitación

N° 2

.....
Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483



El Centro de Alta Especialización Profesional Yachakuy Perú,
tiene el honor de entregar el presente

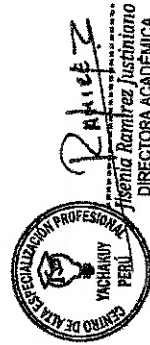
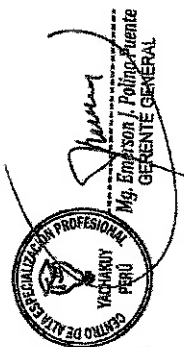
CERTIFICADO

Otorgado a:

YANET CCORA HUAMANI

Quien ha concluido satisfactoriamente sus estudios del curso de **Alimentación Saludable**, con una duración de **35 horas** lectivas realizado del 04 al 20 de marzo de 2024.

LECAME I.R.L.
RUC: 20609921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
CNI: 73055553
Gerente General



Huánuco, 20 de marzo de 2024



Verificar validez certificado:
CÓDIGO N° YP-0088812

Código N° YP-0088812

Pag 36

LECAME I.R.L.

Servicios en General.

LECAME I.R.L.
RUC: 20861921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058553
Gerente General

Capacitación

N° 1

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN,**CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.**Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, declaro que si cuenta con la Capacitación el personal clave siguiente:

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD	CARGO	CAPACITACIÓN
1	YANET CCORA HUAMANI	44721108	NUTRICIONISTA	Si Cumple
2	CATERIN YURICO COSME PALOMINO	73099948	JEFE DE COCINA	Si Cumple
3	EDWIN LUIS CABALLERO QUIJADA	45506019	JEFE DE COCINA	Si Cumple
4	JOHN ALEX PEREZ PAUCAR	42748781	JEFE DE COCINA	Si Cumple

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.

RUC: 20601921878

Donato Diego Ruiz Gonzáles

DNI: 79056563

Gerente General

LECAME E.I.R.L.

Servicios en General.

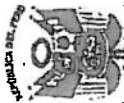
LECAME E.I.R.L.
RUC: 20601921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73055563
Gerente General

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL.
B.2 Calificación del Personal Clave.
B.2 Capacitación.

.....
Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

Nº 121315



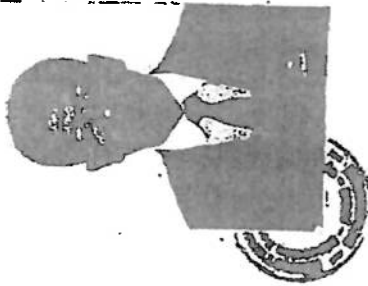
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

A NOMBRE DE LA NACIÓN

POR CUANTO:

El Ministro de Educación

Ha conferido el TÍTULO de



PROFESIONAL TECNICO EN
GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
A Don(ña) **JOHN ALEX PÉREZ PAUCAR**
TITULADO (A) en EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "SAN PEDRO"

POR TANTO:

Se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal.

Dados en **HUANCAYO** a los **VEINTIDOS** días del mes de **MARZO** de **2008**

LECAM
RUC: 2000191110

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General



DIRECTOR DE LA INSTITUCIÓN
DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Lic. HERNÁN RIVERA GONZÁLEZ
DIRECTOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
Lic. WALTER ANGULO WERA
Gerente General de Educación Media

[Signature]
INTERESADO

LECAME I.R.L.
RUC-20001921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Formación
Académica

N° 4



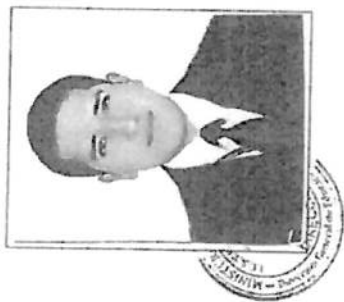
REPÚBLICA DEL PERÚ

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

A NOMBRE DE LA NACIÓN

El Director General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado

CONTINENTAL



Por cuanto Don (ña)

EDWÍN LUIS CABALLERO QUIJADA

Ha cumplido satisfactoriamente con las normas y disposiciones reglamentarias vigentes, le otorga el Título de Profesional Técnico en:

GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO

Por tanto:

se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal.

Dado en Huancayo a los 19 días del mes de DICIEMBRE del 2016

ECAMEIRL
RUC: 28081921378
Donato Diego Ruiz Gonzales
Calle: 73036563
Gerente General



Director del IEST

Narda Yañez Flores
DIRECTORA
I.E.S.T.P. CONTINENTAL

Código Registro IEST
N° **0204-45506019**

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20501921378

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73055563
Gerente General

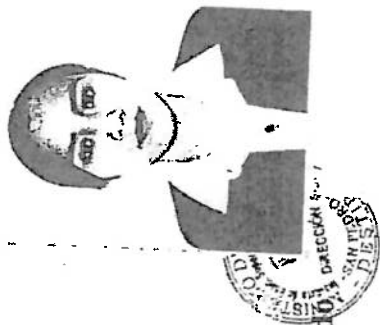
Formación
Académica

N° 3



REPÚBLICA DEL PERÚ
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
A NOMBRE DE LA NACIÓN

El Director General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado
"SAN PEDRO"



CATERIN YURICO COSME PALOMINO

Por cuanto Don (ña):

Ha cumplido satisfactoriamente con las normas y disposiciones reglamentarias vigentes, le otorga el título de:

PROFESIONAL TECNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO

POR TANTO:

Se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal

Realizado en **HUANCAYO**

19

días del mes de **MAYO**

del **2017**

LEONARDO E. RUIZ
DNI: 73058533
Gerente General



[Firma]

Ing. JUAN R. PASCAR GONZALEZ

DIRECTOR GENERAL

Código Registro IEST
Nº **000252**

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 30504921378

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056583
Gerente General

Formación
Académica

N° 2

.....
Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483



REPÚBLICA DEL PERÚ

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN



A NOMBRE DE LA NACIÓN

El Rector de la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa
Por orden del Consejo de la Facultad de:

Ciencias Biológicas

con fecha 29 de diciembre del 2014, según otorgar el Título Profesional de:

Licenciada en Nutrición Humana

al:

Yanet Cora Huamani

Por haber cumplido con lo que estipula la Ley Universitaria, el Estatuto y el Reglamento General de Grados y Títulos de la U.N.A.S.A.

El Consejo Universitario en uso de sus atribuciones, según conferir el referido Título Profesional, expidiendo el presente Diploma para su reconocimiento como tal.

Dado y firmado en Arequipa, el 30 de enero del 2015



Secretario General
Mg. Marcos Chuspa Aguirre



Rector
Dr. Víctor Hugo Huamani Riqui



Decano
Dr. Víctor Hugo Huamani Riqui

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20607921376
Donaída Díaz Ruiz Gonzales
Gerente General

Formación
Académica

N° 1

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

FORMACIÓN ACADEMICA DEL PERSONAL CLAVE

Señores
**COMITÉ DE SELECCIÓN,
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.**
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, declaro que la formación académica del personal clave es la siguiente:

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD	CARGO	FORMACIÓN
1	YANET CCORA HUAMANI /	44721108	NUTRICIONISTA	LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
2	CATERIN YURICO COSME PALOMINO /	73099948	JEFE DE COCINA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIA
3	EDWIN LUIS CABALLERO QUIJADA /	45506019	JEFE DE COCINA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIA
4	JOHN ALEX PEREZ PAUCAR /	42748781	JEFE DE COCINA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIA

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20501921370
[Firma]
Luis Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General

LECAM E.I.R.L.
RUC: 28601921376

Donald Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058583
Gerente General

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL.
B.2 Calificación del Personal Clave.
B.2.1 Formación Académica.

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20084921376

Donaldino Ruiz Gonzales
DNI: 73056663
Gerente General

2.2.1.2.

Documentos para acreditar
los requisitos de calificación

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

EL DEBER DE OBSERVAR LO SIGUIENTE:

Resulta pertinente señalar que, para efectos de la exoneración tributaria establecida en la Ley N° 27037, los contribuyentes gozan de la misma, en tanto las operaciones que ejecuten se encuentren en la zona de la Amazonía, tal como lo establece el numeral 13.1 del artículo 13 de la referida Ley.

CONCORDANCIA: LEY N° 27063

Artículo 13.- Impuesto General a las Ventas

13.1 Los contribuyentes ubicados en la Amazonía gozarán de la exoneración de Impuesto General a las Ventas, por las siguientes operaciones:

- a) La venta de bienes que se efectúe en la zona para su consumo en la misma;
- b) Los servicios que se presten en la zona; y,
- c) Los contratos de construcción o la primera venta de inmuebles que realicen los constructores de los mismos en dicha zona.

Los contribuyentes aplicarán el Impuesto General a las Ventas en todas sus operaciones fuera del ámbito indicado en el párrafo anterior, de acuerdo a las normas generales del señalado impuesto.(1)(2)

Sobre el particular, el numeral 3.1 del artículo 3 de la Ley N° 27037, establece que la Amazonía comprende los siguientes territorios:

"3.1 Para efecto de la presente Ley, la Amazonía comprende:

- a) Los departamentos de Loreto, Madre de Dios, Ucayali, Amazonas y San Martín.*
- b) Distritos de Sivia, Ayahuanco y Llochegua de la provincia de Huanta y Ayna, San Miguel y Santa Rosa de la provincia de La Mar del departamento de Ayacucho.*
- c) Provincias de Joén y San Ignacio del departamento de Cajamarca.*
- d) Distritos de Yanatile de la provincia de Calca, la provincia de La Convención, Kosñipata de la provincia de Paucartambo, Camanti y Marcapata de la provincia de Quispicanchis, del departamento del Cusco.*
- e) Provincias de Leoncio Prado, Puerto Inca, Marañón y Pachitea, así como los distritos de Monzón de la provincia de Huamalíes, Churubamba, Santa María del Valle, Chinchao, Huánuco y Amarilis de la provincia de Huánuco, Conchamarca, Tomayquichua y Ambo de la provincia de Ambo del departamento de Huánuco.*
- f) Provincias de Chanchamayo y Satipo del departamento de Junín.*
- g) Provincia de Oxapampa del departamento de Pasco.*
- h) Distritos de Coaza, Ayapata, Ituata, Ollochea y de San Gabón de la provincia de Carabaya y San Juan del Oro, Limbani, Yanahuaya, Phara y Alto Inambari, Sandia y Patambuco de la provincia de Sandia, del departamento de Puno.*
- i) Distritos de Huachocolpa y Tintay Puncu de la provincia de Tayacaja del departamento de Huancavelica.*
- j) Distrito de Ongón de la provincia de Pataz del departamento de La Libertad.*
- k) Distrito de Carmen de la Frontera de la provincia de Huancabamba del departamento de Piura."*

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20721376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056583
Gerente General

ANEXO N° 7

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

Señores

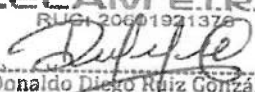
**COMITÉ DE SELECCIÓN,
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal del **LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, 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 cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa 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.

Calleria, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921378

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056663
Gerente General

ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

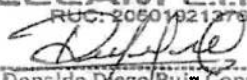
Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN,
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.
Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.	1,185,600.00
Mi oferta no incluye IGV	00.00
TOTAL	1,185,600.00

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

Calleria, 03 de mayo de 2024

LECAME I.R.L.
RUC: 20501921278

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

LECAME I.R.L."

Servicios en General.

LECAME I.R.L.
RUC: 20081921378

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056583
Gerente General

g) El Precio de la Oferta
(Anexo N° 6)

No Aplica

LECAME I.R.L.
RUC: 20501921376

Donald Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73096563
Gerente General

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20001921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73096563
Gerente General

f) Promesa de Consorcio con firma legalizada,
(Anexo N° 5)

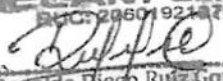
ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN,
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de **214** días calendarios, con una atención efectiva de **CIENTO VEINTE (120) DÍAS HÁBILES** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Calleria, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921878

Donald Diego Ruiz Gonzales
DNI: 72056683
Gerente General

LECAM E.I.R.L.

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L.
RUG. 20601921376

Donato Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General

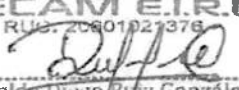
e) Declaración Jurada de plazo de
prestación del servicio.
(Anexo N° 4)

ANEXO N° 3**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN,
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024"**, 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.

Calleria, 03 de mayo de 2024

LECAME I.R.L.
RUC: 20801021378

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73050553
Gerente General

LECAME I.R.L."

Servicios en General.

LECAME I.R.L.
RUC: 20691921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 7305653
Gerente General

d) Declaración Jurada de cumplimiento de los
Términos de Referencia contenidos en el
numeral 3.1 del Capítulo III de la presente
sección. (Anexo N° 3)

ANEXO N° 2

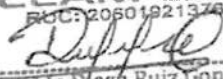
**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores
**COMITÉ DE SELECCIÓN,
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.**
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de **LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, 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.

Calleria, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20501921378

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

LECAME I.R.L."

Servicios en General.

LECAME I.R.L.
RUC: 20601921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058503
Gerencia General

c) Declaración Jurada de acuerdo con
el literal b) del artículo 52 del
Reglamento. (Anexo N° 2)



ZONA REGISTRAL N° VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de HUANUCO



Código de Verificación:
31277398
Solicitud N° 2024 - 2620636
23/04/2024 12:36:12

LA ESCRITURA PÚBLICA DE FECHA 15.07.2022, EXTENDIDO POR EL NOTARIO PÚBLICO DE HUÁNUCO, MIGUEL ANGEL ESPINOZA FIGUEROA.-

II. ANOTACIONES EN EL REGISTRO PERSONAL O EN EL RUBRO OTROS:
NINGUNO.

III. TÍTULOS PENDIENTES:
NINGUNO.

IV. DATOS ADICIONALES DE RELEVANCIA PARA CONOCIMIENTO DE TERCEROS:
REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

V. PÁGINAS QUE ACOMPAÑAN AL CERTIFICADO:
NINGUNO.

N° de Fojas del Certificado: 4

Derechos Pagados: 2024-749-4355 S/ 30.90
Tasa Registral del Servicio S/ 30.90

Verificado y expedido por QUIROZ PACAHUALA, JENNY JESSICA, Abogado Certificador de la Oficina Registral de Huancayo, a las 12:12:00 horas del 26 de Abril del 2024.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73058563
Gerente General

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART. 140° DEL T.U.O DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N° 126-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB [HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEB/PAGES/PUBLICIDADCERTIFICADA/VERIFICARCERTIFICADOLATERAL](https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificadolateral) FACES EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN.

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.



ZONA REGISTRAL Nº VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de HUANUCO



Código de Verificación:
31277398

Solicitud Nº 2024 - 2620636
23/04/2024 12:36:12

CUENTAS DE CUALQUIER GÉNERO, PUDIENDO GIRAR, COBRAR CONTRA LAS MISMAS; ASIMISMO PODRÁ ENDOSAR Y DESCONTAR LETRAS DE CAMBIO, AVALAR EN TODO INSTRUMENTO DE CRÉDITO, INCLUSIVE VALES Y PAGARÉS CON SUS RESPECTIVAS RENOVACIONES.- K) GIRAR, COBRAR, ENDOSAR TODA CLASE DE TÍTULOS VALORES.- L) ABRIR O SOLICITAR Y NEGOCIAR CRÉDITOS, CARTA FIANZA, ASÍ COMO DE EFECTUAR A NOMBRE DE LA EMPRESA CUALQUIER CLASE DE NEGOCIO U OPERACIÓN BANCARIA.- M) CELEBRAR CONTRATOS DE CRÉDITO EN GENERAL, CON CUALQUIER INSTITUCIÓN BANCARIA O CREDITICIA, ASÍ COMO MUTUOS, SOBREGIROS Y CUALQUIER OTRO TIPO DE PRÉSTAMOS.- N) RETIRAR DEPÓSITOS DE CUALQUIER NATURALEZA.- O) OTORGAR CANCELACIÓN DE CONTRATOS, RECIBOS Y DE CUALQUIER OTRO DOCUMENTO.- P) FIRMAR TODO TIPO DE CONTRATOS COMO: CREDITOS EN GENERAL, CREDITO EN CUENTA CORRIENTE, PRESTAMOS O MUTUOS, ADVANCE ACCOUNTS, ARRENDAMIENTO FINANCIERO (LEASING), SOLICITAR Y CONTRATAR FIANZAS, ABRIR Y CERRAR CUENTAS CORRIENTES, ABRIR, RETIRAR Y CERRAR CUENTAS A PLAZO, COMPRAR VEHICULOS, VENDER VEHICULOS, COMPRAR BIENES MUEBLES, COMPRAR INMUEBLES, VENDER INMUEBLES, VENDER VALORES MOBILIARIOS, ALQUILAR Y OPERAR CAJAS DE SEGURIDAD, HIPOTECAR, OTORGAR GARANTIA MOBILIARIA, AFECTAR CUENTAS O DEPOSITOS EN GARANTIA, AFECTAR TITULOS VALORES EN GARANTIA, PRESTAR AVAL, OTORGAR FIANZA, ENDOSAR WARRANTS, ENDOSAR CONOCIMIENTOS DE EMBARQUE, ENDOSAR CERTIFICADOS DE DEPOSITO, ENDOSAR PÓLIZAS DE SEGURO, DAR Y TOMAR ARRIENDO DE MUEBLES, DAR Y TOMAR ARRIENDO DE INMUEBLES.- OTORGAR FIANZA A FAVOR DE SI MISMO, CEDER CREDITOS.- Q) CELEBRAR CONTRATOS: CREDITOS EN GENERAL, CREDITOS EN CUENTA CORRIENTE, CREDITOS DOCUMENTARIOS.- R). CHEQUES: COBRAR CHEQUES.- GIRAR SOBRE SALDOS DEUDORES, GIRAR SOBRE SALDOS ACREEDORES, ENDOSAR PARA ABONO EN CUENTA DE LA EMPRESA.- ENDOSAR A TERCEROS.- S) LETRAS Y PAGARES: GIRAR LETRAS, ACEPTAR LETRAS, ENDOSAR LETRAS, AVALAR LETRAS, DESCONTAR LETRAS, RENOVAR LETRAS, ACEPTAR PAGARES, EMITIR PAGARES, ENDOSAR PAGARES, DESCONTAR PAGARÉS, AVALAR PAGARES, RENOVAR PAGARES.- T) COBRO DE GIROS, COBRO DE TRANSFERENCIAS, CARGOS, ABONOS EN CUENTA PAGO DE TRANSFERENCIAS.- U) PARTICIPAR EN LICITACIONES, REMATES, ADJUDICACIONES, APERSONARSE EN DILIGENCIA O AUDIENCIA DE CUALQUIER CLASE, PUDIENDO INTERVENIR EN REMATES Y ACEPTAR LA ADJUDICACION DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES A FAVOR DE LA EMPRESA SIN RESERVA NI LIMITACION ALGUNA, COBRAR, CONSIGNACIONES SEAN BIENES O DINERO DEL DESPACHO JUDICIAL O DEL BANCO DE LA NACION, O DE CUALQUIER OTRA INSTITUCION BANCARIA O FINANCIERA, SUSCRIBIR DOCUMENTOS PUBLICOS O PRIVADOS, MINUTAS, ESCRITURAS PUBLICAS, CELEBRAR ACTOS JURIDICOS, CONTRATOS EN GENERAL.- V) SOLICITAR PRESTAMOS, CELEBRAR TODA CLASE DE PRESTAMOS O MUTUOS DINERARIOS, YA SEA CON PARTICULARES O CON ENTIDADES DEL SISTEMA FINANCIERO NACIONAL, ADQUIRIR O TRANSFERIR O POR CONTRATO DE ARRENDAMIENTO FINANCIERO, O BAJO CUALQUIER TITULO, COMPRAR, VENDER, ARRENDAR, DONAR, ADJUDICAR, GRAVAR Y/O HIPOTECAR LOS BIENES DE LA EMPRESA, SUSCRIBIENDO LOS RESPECTIVOS DOCUMENTOS PUBLICOS Y PRIVADOS Y EN GENERAL CELEBRAR TODA CLASE DE CONTRATOS VINCULADOS CON EL OBJETO SOCIAL, TODAS ESTAS FACULTADES SERAN EJERCIDAS SIN LIMITACION ALGUNA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL, Y EN EL EXTRANJERO, LUGARES DONDE PUEDEN EJERCITARSE EL PODER, CONSTITUIR TODA CLASE DE GARANTIAS MOBILIARIAS, FIRMAR CARTA FIANZA, ABRIR, CERRAR CUENTAS CORRIENTES, DE AHORROS, COBRAR Y GIRAR CHEQUES, GIRAR, ENDOSAR, ACEPTAR PAGARES, LETRAS Y TODA CLASE DE TITULOS VALORES.- W) CONTRATAR SERVICIOS DE COMUNICACIONES, CONTRATAR, SUB CONTRATAR, CALIFICAR, NOMBRAR, REMOVER, SANCIONAR, DESPEDIR PERSONAL, AFECTAR CUENTAS O TITULOS VALORES EN GARANTIA O DEPOSITOS, EN CUENTA DE GARANTIA, AUTORIZAR CARGOS, CEDER CREDITOS, ENDOSAR PARA ABONAR EN CUENTA CORRIENTE DE LA EMPRESA.- X) REGISTRAR MARCAS, NOMBRES COMERCIALES, PATENTES, RENOVAR CERTIFICADOS, REALIZAR CONTRATOS DE FRANQUISIA.

DOCUMENTO QUE DIO MÉRITO A LA INSCRIPCIÓN:

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALAS ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART 140° DEL T U O DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION Nº 126-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB [HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEBPAGES/](https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpwebpages/) PUBLICIDAD CERTIFICADA/VERIFICAR CERTIFICADO LITERAL FACES EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALAS, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.



ZONA REGISTRAL Nº VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de HUANUCO



Código de Verificación:
31277398

Solicitud Nº 2024 - 2620636
23/04/2024 12:36:12

ARTICULO 12.- ATRIBUCIONES DEL GERENTE: EL GERENTE SE ENCARGARÁ DE LA GESTIÓN DE TODOS LOS NEGOCIOS DEBIENDO DAR CUENTA PERIÓDICAMENTE AL TITULAR DE TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS REALIZADOS EN CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES Y TENDRÁ LAS SIGUIENTES ATRIBUCIONES A SOLA FIRMA: A) ADMINISTRAR LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE PROPIEDAD DE LA EMPRESA; B) ADQUIRIR A TÍTULO GRATUITO U ONEROSO Y TRANSFERIR A TÍTULO ONEROSO, TODA CLASE DE BIENES MUEBLES O INMUEBLES, PACTANDO EN LAS ADQUISICIONES O TRANSFERENCIAS EL PRECIO, FORMA DE PAGO Y DEMÁS CONDICIONES; C) REALIZAR TODA CLASE DE GESTIONES, ACTOS Y CONTRATOS DE CUALQUIER NATURALEZA, COMO PRÉSTAMOS, GARANTÍAS Y OTROS QUE SEAN COMPATIBLES Y NECESARIOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DE LA EMPRESA, ASÍ COMO OTORGAR Y FIRMAR LAS MINUTAS Y ESCRITURAS PÚBLICAS Y OTROS DOCUMENTOS DE CUALQUIER NATURALEZA; FINALIZADO EL EJERCICIO ECONÓMICO DEBE FORMULAR LA MEMORIA ANUAL Y LOS ESTADOS FINANCIEROS; D) ACTUAR EN NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA ANTE LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS, PERSONAS JURÍDICAS Y NATURALES; REALIZAR TODA CLASE DE CONTRATOS LABORALES, CON PERSONAS QUE LABORARÁ PARA LA EMPRESA.- E) DESPEDIR DE ACUERDO A LEY, AL PERSONAL DE LA EMPRESA.- F) REPRESENTAR A LA EMPRESA ANTE TODA AUTORIDAD E INSTITUCIONES ADMINISTRATIVAS, EN EL EJERCICIO DE SUS FACULTADES EN MATERIA LABORAL.- G) LEVANTAR, CANCELAR, PRENDAS E HIPOTECAS Y CUALQUIER OTRA GARANTÍA MOBILIARIA.-

FACULTADES ESPECIALES: H) TIENE PODER PARA PLEITOS.- I) REPRESENTAR A LA EMPRESA ANTE TERCEROS, SEAN PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS, PÚBLICAS O PRIVADAS, Y ANTE CUALQUIER TIPO DE ENTIDADES, INSTITUCIONES, AUTORIDADES Y FUNCIONARIOS PÚBLICOS, Y ANTE TODA CLASE DE AUTORIDADES POLÍTICAS, CIVILES, ADUANERAS, ADMINISTRATIVAS, POLICIALES, MILITARES, TRIBUTARIAS, LABORALES, MUNICIPALES, GUBERNAMENTALES Y NO GUBERNAMENTALES, REGIONALES, MAGISTRADOS Y AUXILIARES JUDICIALES DE LOS FUEROS CIVIL, PENAL, AGRARIO, FISCAL, COACTIVO, ARBITRAL Y JUDICIAL, EN CONCORDANCIA CON EL ARTICULO 74 DEL CODIGO PROCESAL CIVIL POR LAS FACULTADES GENERALES QUE DICE LA REPRESENTACION JUDICIAL CONFIERE AL REPRESENTANTE LAS ATRIBUCIONES Y POTESTADES GENERALES QUE CORRESPONDEN AL REPRESENTADO, SALVO AQUELLAS PARA LAS QUE LA LEY EXIGE FACULTADES EXPRESAS.- LA REPRESENTACIÓN SE ENTIENDE OTORGADA PARA TODO EL PROCESO, INCLUSO PARA LA EJECUCIÓN DE LA SENTENCIA Y EL COBRO DE COSTAS Y COSTOS, LEGITIMANDO AL REPRESENTANTE PARA SU INTERVENCIÓN EN EL PROCESO Y REALIZACIÓN DE TODOS LOS ACTOS DEL MISMO, SALVO AQUELLOS QUE REQUIERAN LA INTERVENCIÓN PERSONAL Y DIRECTA DEL REPRESENTADO. Y EL ARTICULO 75° DEL CODIGO PROCESAL CIVIL.- CON LAS FACULTADES ESPECIALES QUE DICE: SE REQUIERE EL OTORGAMIENTO DE FACULTADES ESPECIALES PARA REALIZAR TODOS LOS ACTOS DE DISPOSICIÓN DE DERECHOS SUSTANTIVOS Y PARA DEMANDAR, RECONVENIR, CONTESTAR DEMANDA Y RECONVENCIÓNES, DESISTIRSE DEL PROCESO Y DE LA PRETENSIÓN, ALLANARSE A LA PRETENSIÓN, ALLANARSE A LOS TERMINOS DE LA DEMANDA, CONCILIAR, TRANSIGIR, SOMETER A ARBITRAJE LAS PRETENSIONES CONTROVERTIDAS EN EL PROCESO, SOLICITAR MEDIDAS CAUTELARES, OFRECER CONTRACAUTELA, YA SEA DE NATURALEZA REAL Y/O PERSONAL, ESTAS FACULTADES SE ENTIENDES OTORGADAS PARA TODO EL PROCESO JUDICIAL O ADMINISTRATIVO, FACULTANDO AL GERENTE DE LA EMPRESA PARA RECOGER CHEQUES O CERTIFICADOS DE CONSIGNACION JUDICIAL, ANTE CUALQUIER AUTORIDAD JUDICIAL Y HACER EFECTIVO EL COBRO ANTE EL BANCO DE LA NACION Y/O ANTE CUALQUIER ENTIDAD FINANCIERA DEL SISTEMA FINANCIERO NACIONAL.- EL OTORGAMIENTO DE LAS FACULTADES ESPECIALES SE RIGE POR EL PRINCIPIO DE LITERALIDAD, NO SE PRESUME LA EXISTENCIA DE FACULTADES ESPECIALES NO CONFERIDAS EXPLÍCITAMENTE, ESTAS FACULTADES SON OTORGADAS EN CONCORDANCIA CON EL ARTICULO 436 DEL CODIGO PROCESAL CIVIL Y GOZA DE LAS FACULTADES DE REPRESENTACION PROCESAL POR EL SOLO MERITO DE SU NOMBRAMIENTO. TAMBIEN GOZARA DE LAS FACULTADES PREVISTAS EN EL D.S. Nº 006-72-TR Y DEMAS NORMAS CONEXAS Y COMPLEMENTARIAS.- J) ABRIR Y CERRAR CUENTAS CORRIENTES, DE AHORROS Y OTRAS

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART. 140° DEL T.U.O. DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N° 126-2002-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB <https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada> VERIFICAR CERTIFICADO LITERAL FACES EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN.

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTICULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.



ZONA REGISTRAL N° VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de HUANUCO



Código de Verificación:
31277398
Solicitud N° 2024 - 2620636
23/04/2024 12:36:12

REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS LIBRO DE EMPRESAS INDIVIDUALES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

CERTIFICADO DE VIGENCIA

El servidor que suscribe, **CERTIFICA:**

Que, en la partida electrónica N° 11143989 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de HUANUCO, consta registrado y vigente el **nombramiento** a favor de RUIZ GONZALES, DONALDO DIEGO, identificado con DNI. N° 73056563, cuyos datos se precisan a continuación:

DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA
LIBRO: EMPRESAS INDIVIDUALES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA
ASIENTO: B00001
CARGO: TITULAR - GERENTE

FACULTADES:

ARTICULO 08.- EL TITULAR: ES EL ÓRGANO SUPREMO DE LA EMPRESA Y TIENE A SU CARGO LA DIRECCIÓN Y LA DECISIÓN SOBRE LOS BIENES Y ACTIVIDADES DE ÉSTA. SE REUNIRÁ CON LA GERENCIA, SI ÉSTA RECAYERA EN PERSONA DISTINTA DEL TITULAR, CUANDO LO CREA NECESARIO Y/O CONVENIENTE PARA LOS INTERESES DE LA EMPRESA Y ADOPTARÁ LAS DECISIONES DEL CASO, LO QUE DEJARÁ CONSIGNADAS EN EL LIBRO DE ACTAS DE DICHA EMPRESA. LAS ATRIBUCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL TITULAR SERÁN DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL DECRETO LEY NRO. 21621 Y EN EL PRESENTE ESTATUTO.-

ARTICULO 09.- ATRIBUCIONES DEL TITULAR: SON ATRIBUCIONES DEL TITULAR: A) EJERCER TODA LAS ATRIBUCIONES DEL GERENTE, SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 12 DEL PRESENTE ESTATUTO. B) APROBAR O DESAPROBAR LAS CUENTAS Y EL BALANCE GENERAL DE CADA EJERCICIO ECONÓMICO. C) DISPONER LA APLICACIÓN DE LOS BENEFICIOS, DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL DECRETO LEY NRO. 21621. D) RESOLVER SOBRE LA FORMACIÓN DE RESERVAS FACULTATIVAS. E) DESIGNAR Y SUSTITUIR AL GERENTE Y LIQUIDADORES. F) DISPONER INVESTIGACIONES, AUDITORÍAS Y BALANCES. G) MODIFICAR LA ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA. H) MODIFICAR LA DENOMINACIÓN, EL OBJETO Y EL DOMICILIO DE LA EMPRESA. I) AUMENTAR O DISMINUIR EL CAPITAL. J) TRANSFORMAR, FUSIONAR, DISOLVER Y LIQUIDAR LA EMPRESA. K) DECIDIR SOBRE LOS DEMÁS ASUNTOS QUE REQUIERA EL INTERÉS DE LA EMPRESA O QUE LA LEY DETERMINE.- **ARTICULO 10.- LA GERENCIA:** ES EL ÓRGANO QUE TIENE A SU CARGO LA ADMINISTRACIÓN Y REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA Y SERÁ DESEMPEÑADA POR UNO O MÁS PERSONAS NATURALES, LLAMADOS GERENTES, QUIENES SERÁN DESIGNADOS POR EL TITULAR; Y REPRESENTARÁ EN TODOS LOS ASUNTOS RELATIVOS A SU OBJETO. NO SE PUEDE CONFERIR LA DENOMINACIÓN DE GERENTE A QUIENES NO EJERCEN EL CARGO EN TODA SU AMPLITUD. EL CARGO DE GERENTE ES PERSONAL E INDELEGABLE, CUYA DURACIÓN ES POR TIEMPO INDETERMINADO Y EL MONTO DE SU REMUNERACIÓN SERÁ FIJADO POR EL TITULAR.- EL TITULAR PUEDE ASUMIR EL CARGO DE GERENTE, EN TAL CASO ASUME LAS FACULTADES, DEBERES Y RESPONSABILIDADES DE TITULAR Y GERENTE, EMPLEANDO EN TODO SUS ACTOS LA DENOMINACIÓN DE "TITULAR GERENTE".-

ARTICULO 11.- EL CARGO DE GERENTE FINALIZARÁ POR MUERTE O INCAPACIDAD CIVIL, DE ÉSTE EN CASO DE VACANCIA, RENUNCIA, SEPARACIÓN DE CARGO O IMPEDIMENTO TEMPORAL DEL GERENTE, EL TITULAR DECIDIRÁ QUIEN DEBE SUSTITUIRLO.-

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS, DE ACUERDO A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 140° DEL T.U.O. DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PÚBLICOS APROBADO POR RESOLUCIÓN N° 126-2012-SUNARP. LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB [HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEBPAGES](https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpwebpages). LA PUBLICIDAD CERTIFICADA VERIFICAR CERTIFICADO LITERAL FACES EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN. **Donaldo Diego Ruiz Gonzales**
DNI: 73056563
Gerente General

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 61 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20501921375
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056503
Gerente General

b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

ANEXO N° 1
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN,**CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria.**

Presente. –

El que se suscribe, **DONALDO DIEGO RUIZ GONZALES**, postor y/o Representante Legal de **LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, identificado con DNI N° 73056563, con poder inscrito en la localidad de Huánuco, en la Ficha N° 11143989, Asiento N° B00001, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :		LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA			
Domicilio Legal :		Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali			
RUC : 20601921376		Teléfono(s) :		954032579	
MYPE		SÍ	X	No	
Correo electrónico: Lecameirl@hotmail.com					

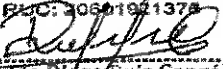
Autorización de notificación por correo electrónico:**Correo electrónico del consorcio: Lecameirl@hotmail.com**

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

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

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

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376


Donald Diego Ruiz Gonzales
DNI 73056563
Gerente General

LECAME I.R.L.
RUC: 20607921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73958563
Gerente General

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

LECAME I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058583
Gerente General

2.2.1.1.
Documentos para la admisión
de la oferta

LECAMER S.R.L.
RUC: 2000192176
Luisito Diego Ortiz González
DNI: 70050533
Calle General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CONCURSO PÚBLICO

N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.

Ítem: Único

SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20801921376
Ronald Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General



CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y
ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE
LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL
JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024

**DOCUMENTOS
PARA LA ADMISION
DE LA OFERTA**


Adel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, postor, identificado DNI: 46033521, RUC: N° 10460335219, DECLARO BAJO JURAMENTO que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social : GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE			
Domicilio Legal : PASAJE LOS COLONOS SN, OXAPAMPA, OXAPAMPA, PASCO			
RUC : 10460335219		Teléfono(s) :	
MYPE ²¹		972301185	952391885
Correo electrónico : giddelcrisostomol@gmail.com		Sí	No

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁸

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

Oxapampa, 01 de mayo de 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Gidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

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

Gidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



FICHA RUC : 10460335219
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Número de Transacción : 73163096

CIR - Constancia de Información Registrada

Información General del Contribuyente

Apellidos y Nombres ó Razón Social : CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Tipo de Contribuyente : 02-PERSONA NATURAL CON NEGOCIO
Fecha de Inscripción : 11/10/2011
Fecha de Inicio de Actividades : 11/10/2011
Estado del Contribuyente : ACTIVO
Dependencia SUNAT : 0133 - I.R.JUNIN-MEPECO
Condición del Domicilio Fiscal : HABIDO
Emisor electrónico desde : 22/06/2022
Comprobantes electrónicos : FACTURA (desde 22/06/2022),BOLETA (desde 13/07/2023)

Datos del Contribuyente

Nombre Comercial : SHALOM FOOD SERVICE
Tipo de Representación : -
Actividad Económica Principal : 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Actividad Económica Secundaria 1 : 9609 - OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS PERSONALES N.C.P.
Actividad Económica Secundaria 2 : 5510 - ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO PARA ESTANCIAS CORTAS
Sistema Emisión Comprobantes de Pago : MANUAL/COMPUTARIZADO
Sistema de Contabilidad : MANUAL/COMPUTARIZADO
Código de Profesión / Oficio : 99- PROFESION U OCUPACION NO ESPECIFICADA
Actividad de Comercio Exterior : SIN ACTIVIDAD
Número Fax : -
Teléfono Fijo 1 : -
Teléfono Fijo 2 : -
Teléfono Móvil 1 : 64 - 972301185
Teléfono Móvil 2 : 64 - 992849052
Correo Electrónico 1 : giddecrisostomol@gmail.com
Correo Electrónico 2 : grillgourmetoxapampa@gmail.com

Domicilio Fiscal

Actividad Económica : 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Departamento : PASCO
Provincia : OXAPAMPA
Distrito : OXAPAMPA
Tipo y Nombre Zona : URB. OXAPAMPA
Tipo y Nombre Vía : PJ. LOS COLONOS
Nro : SN
Km : -
Mz : -
Lote : -
Dpto : -
Interior : -
Otras Referencias : -
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal : ESPALDA MUNICIPALIDAD DE OXAPAMPA ALQUILADO

Datos de la Persona Natural

Documento de Identidad : DNI 46033521
Cond. Domiciliado : DOMICILIADO
Fecha de Nacimiento o Inicio Sucesión : 21/11/1989
Sexo : Masculino
Nacionalidad : PERUANA
País de procedencia : -

Registro de Tributos Afectos

Adel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



Tributo	Afecto desde	Marca de Exoneración	Exoneración	
			Desde	Hasta
IGV - OPER. INT. - CTA. PROPIA	18/12/2018	-	-	-
RENTA-4TA. CATEGOR.-CTA.PROPIA	11/10/2011	-	-	-
RENTA-5TA.- CTA. PROPIA	01/09/2023	-	-	-
RENTA 5TA. CATEG. RETENCIONES	01/10/2023	-	-	-
RENTA - REGIMEN MYPE TRIBUTARIO	01/09/2022	-	-	-
ESSALUD SEG REGULAR TRABAJADOR	01/10/2023	-	-	-
SNP - LEY 19990	18/10/2023	-	-	-

Establecimientos Anexos					
Código	Tipo	Denominación	Ubigeo	Domicilio	Otras Referencias Cond. Legal
0004	OF.ADMINIST.	-	JUNIN HUANCAYO HUANCAN	URB. BARRIOS CAJAS - HUARI JR. YACHAYHUASI 00	A 1 CUADRA DE LA ESCUELITA 30172 DE HUAR ALQUILADO
0003	SUCURSAL	-	JUNIN YAULI MOROCOCHA	C.C. PUCARA AV. NICOLAS AYLLON - PUCARA SN	- ALQUILADO
0001	SUCURSAL	-	JUNIN HUANCAYO HUANCAN	ANX. HUARI JR. TUPAC AMARU 122	- ALQUILADO
0002	SUCURSAL	-	JUNIN HUANCAYO HUANCAYO	JR. CUZCO 666	SEXTA MACRO REGIÓN POLICIAL ALQUILADO

Importante

La SUNAT se reserva el derecho de verificar el domicilio fiscal declarado por el contribuyente en cualquier momento.

Documento emitido a través de SOL - SUNAT Operaciones en Línea, que tiene validez para realizar trámites Administrativos, Judiciales y demás

Recuerde que es obligatorio consultar periódicamente su Buzón Electrónico SOL, para conocer de forma oportuna las notificaciones e información de interés que faciliten el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y aduaneras.

Para ir a su Buzón Electrónico *Ingrese Aquí*

DEPENDENCIA SUNAT
Fecha: 01/04/2024
Hora: 10:05

Handwritten signature
Rafael N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335212



RUC N° 10460335219



REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES

CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Domiciliado en: JUNIN - HUANCAYO - HUANCAN (Según información declarada en la SUNAT)

Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:

PROVEEDOR DE BIENES

Vigencia : Desde 19/12/2018

PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia : Desde 19/12/2018

FECHA IMPRESIÓN: 25/04/2024

Nota:

Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: www.rnp.gob.pe - opción [Verifique su Inscripción](#).

[Retornar](#)

[Imprimir](#)


Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC N° : 10460335219

Razón Social : CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Actividad Económica (*) : ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO
MÓVIL DE COMIDAS

CIIU (*) : 5610

Domicilio : P.J. LOS COLONOS NRO. SN URB. OXAPAMPA (ESPALDA
MUNICIPALIDAD DE OXAPAMPA)

Distrito : OXAPAMPA

Provincia : OXAPAMPA

Departamento : PASCO

Gerente General : ---

Representante Legal : GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Queda Acreditada como : MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción 0001824198-2020

Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE: 02/11/2020

(*) CIIU v3 : 55205

(*) Actividad Económica RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS

Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual del REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se encuentra sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso de comprobar fraude o falsedad en la declaración presentada por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta se adecua a los supuestos delitos contra la fe pública del Código Penal, este será comunicado al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente, de conformidad con el Art. 32° de la Ley N° 27444.

La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para la inscripción en el REMYPE, a efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.

Fecha de Expedición : 06/11/2020

Impreso el 13/02/2024 14.07.02

www.gob.pe/mtpa

Av. Salaverry 655
Jesus Maria
T: (01) 630-6000Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



HAWK EYE
Certifications



CERTIFICADO

El presente es para Certificar que el Sistema de Gestión de Calidad de
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
URB. BARRIO CAJAS - HUARI, JR. YACHAYHUASI N° 00, PERU

ha sido auditado y se encontró que cumple con los requisitos de:

ISO 9001:2015
Sistema de Gestión de Calidad

Para el alcance de las actividades que se describen a continuación:

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, CATERING, HOTELERÍA, LAVANDERÍA, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PARA EL SECTOR MINERO, INDUSTRIAL, CONSTRUCCIÓN, SALUD, EDUCACIÓN Y ENERGÍA. SERVICIOS GENERALES EN CAMPAMENTO MINERO. SERVICIO DE CONCESIONARIO DE COMEDOR. COMPRA VENTA DE AL POR MAYOR Y MENOR DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES.

IAF code: 35 & 29

Certificado no:INT/EGQ/2403CA/1056

Fecha de registro inicial	Fecha de este Certificado	Surv. auditoría en o antes/Caducidad del certificado	Re-certificación Vencimiento
22.03.2024	22.03.2024	21.02.2025	21.03.2027

La validez de este certificado está sujeta a la finalización exitosa de la auditoría de vigilancia en la fecha límite o antes, en caso de que no se realice una auditoría de vigilancia, este certificado será suspendido/cancelado.

Director

Para verificación e información actualizada sobre el presente certificado, visite: www.thehawk-eye.com
Este Certificado es propiedad de Hawk Eye Certifications Pvt. Ltd. y será devuelto inmediatamente cuando sea solicitado.

Hawk Eye Certifications Private Limited
A-27/H, Sector-16, Noida-201301, U.P., (India)
www.thehawk-eye.com
email: admin@thehawk-eye.com



EGAC
Accredited
Cristostomo Laurente
RUC: 10460335219



CERTIFICATE

This is to Certify that the Quality Management System of
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
URB. BARRIO CAJAS - HUARI, JR. YACHAYHUASI N° 00, PERU

has been audited and found to comply with the requirements of:

ISO 9001:2015
Quality Management System

For the scope of activities described below:

**FOOD, CATERING, HOTEL, LAUNDRY, CLEANING AND MAINTENANCE
 SERVICES FOR THE MINING, INDUSTRIAL, CONSTRUCTION, HEALTH,
 EDUCATION AND ENERGY SECTOR. GENERAL SERVICES IN MINING CAMP.
 DINING CONCESSIONAIRE SERVICE. WHOLESALE AND RETAIL PURCHASE
 AND SALE OF PERISHABLE AND NON-PERISHABLE FOODS..**

IAF Code: 35 & 29

Certificate No: INT/EGQ/2403CA/1056

Date of initial registration	Date of this Certificate	Surv. audit on or before/Certificate expiry	Re-certification Due
22.03.2024	21.03.2024	22.02.2025	22.03.2027

Validity of this certificate is subject to successful completion of surveillance audit on or before due date,
 in case surveillance audit not conducted this certificate shall be suspended/cancelled.

Director

For verification and updated information concerning the present certificate visit to www.thehawk-eye.com
 This Certificate is the property of Hawk Eye Certifications Pvt. Ltd. and shall be returned immediately when demanded.

Hawk Eye Certifications Private Limited
 Wave Silver Tower, Shop No. 422, 4th Floor, Sector-18, Noida-201301 U.P. (India)
www.thehawk-eye.com
 email: admin@thehawk-eye.com





**DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO
PARA CONTRATAR CON EL ESTADO**

Señores

De nuestra consideración:

Mediante la presente, el suscrito **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, identificado con D.N.I. N° **46033521**, postor con R.U.C. N° **10460335219**.

Declaro bajo juramento:

1. No tener impedimento para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, ni en ninguna otra causal contemplada en alguna disposición legal o reglamentaria de ser postor o contratista del Estado.
2. Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.
3. No encontrarme inhabilitado para contratar con el Estado.
4. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información presentada en el proceso de Contratación.
5. Conocer las infracciones y sanciones establecidas en el artículo 50 de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
6. No encontrarme prestando servicios laborales como personal civil centro de la institución.

Oxapampa, 01 de mayo de 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Nombres: GIDDEL NATHAN

Apellidos: CRISOSTOMO LAURENTE

DNI: 46033521

RUC: 10460335219



HUELLA DIGITAL

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, con DNI: 46033521, Ruc: 10460335219, 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.

Oxapampa, 1 de mayo del 2024

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA)** - PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024, 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.

Oxapampa, 1 DE MAYO DEL 2024

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Cid del Nathan
RUC: 10460335219

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

Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



DECLARACIÓN JURADA

Mediante el presente el suscrito, declaro bajo juramento que cuento con el equipamiento gastronómico detallado en el cuadro Nº 13 de los términos de referencia.

CUADRO Nº13

EQUIPOS GASTRONÓMICOS	Cantidad	Estado
DESCRIPCIÓN		
ÁREA DE ALMACÉN SECO		
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 220 * 0.50	3	Buen estado
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 0.70 * 0.50	3	Buen estado
BALANZA ELECTRONICA	3	Buen estado
AREA DE ALMACEN PERECIBLES		
BALANZA ELECTRONICA	3	Buen estado
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	3	Buen estado
EQUIPO DE CONGELACIÓN	6	Buen estado
AREA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES		
POZA PARA EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCIÓN	3	Buen estado
MESA DE TRABAJO	4	Buen estado
LAVADERO DE MANOS	3	Buen estado
ÁREA DE PORCIONADO		
MESAS DE TRABAJO	3	Buen estado
BANDEJAS DE ACERO INOX.	600	Buen estado
COCHE PORTA BANDEJAS	3	Buen estado
LAVADERO DE MANOS	3	Buen estado
POZA DE LAVADO	4	Buen estado
ÁREA DE COCINA CALIENTE		
COCINA DE 06 HORNILLAS MURAL EN LÍNEA CON 2 WOK	3	Buen estado
MODULO NEUTRO	3	Buen estado
MESAS DE TRABAJO CON 1 DIVISIÓN INFERIOR	3	Buen estado
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS DE 0° - 5°C	3	Buen estado
MESA 3 PUERTAS DE CONGELACIÓN - 18°C	3	Buen estado
CAMPANA EXTRACTORA	3	Buen estado
GABINETE DE ALMACENAJE	3	Buen estado
HORNO MICROONDAS	3	Buen estado
LICUADORA INDUSTRIAL	3	Buen estado
PLANCHA	3	Buen estado
FREIDORA	3	Buen estado
FORNILLONES	3	Buen estado
CONGELADORA	3	Buen estado
REFRIGERADORA	3	Buen estado
BALANZA ELECTRONICA	3	Buen estado

Atentamente,

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Cid del Nathan
RUC: 10460335219

del M. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de:

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de DOSCIENTOS CATORCE (214) DÍAS CALENDARIO, con una atención efectiva de CIENTO VEINTE (120) DÍAS HÁBILES en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El plazo de prestación del servicio, es de acuerdo al siguiente detalle:

CUADRO DE PROGRAMACIÓN DEL NÚMERO DE DÍAS PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNISCJSA	
MES	TOTAL DE DIAS EFECTIVOS (HABILES)
JUNIO	19
JULIO	21
SETIEMBRE	21
OCTUBRE	22
NOVIEMBRE	20
DICIEMBRE	17
TOTAL DIAS	120

Oxapampa, 01 de mayo del 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Asistiendo por: Asistiendo por: Cid del Nathan

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

Asistiendo por: Cid del Nathan
RUC: 10460335219



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CUADRO N° 02			
SEMESTRE 2024- I			
INICIO: 03 DE JUNIO			
FIN: 26 DE JULIO			
CONCEPTO	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA)- PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024	DESAYUNO 17600	S/ 7.00	S/ 123, 200.00
	ALMUERZO 17600	S/ 9.00	S/ 158, 400.00
	CENA 3200	S/ 6.00	S/ 19, 200.00
TOTAL, CUADRO 2	TOTAL RACIONES 2024-I 38400		S/ 300, 800.00

CUADRO N° 03			
SEMESTRE 2024- II			
INICIO: 02 DE SETIEMBRE			
FIN: 27 DE DICIEMBRE			
CONCEPTO	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA)- PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024	DESAYUNO 35200	S/ 7.00	S/ 246, 400.00
	ALMUERZO 35200	S/ 9.00	S/ 316, 800.00
	CENA 6400	S/ 6.00	S/ 38, 400.00
TOTAL, CUADRO 3	TOTAL RACIONES 2024-II 76800		S/ 601, 600.00

TOTAL, CUADRO 2 y 3	TOTAL RACIONES 2024 115200	S/ 902, 400.00
----------------------------	---	-----------------------

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

Oxapampa, 01 de mayo 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

[Firma]
Crisostomo Laurente Gidel Nathan
RUC 10460335219

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

[Firma]
Crisostomo Laurente
RUC 10460335219



**FORMACION ACADEMICA,
CAPACITACION Y
EXPERIENCIA DEL
PERSONAL CLAVE**


Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



EMPRESA
HOMOLOGADA



PERSONAL CLAVE

- 1 SUPERVISOR DE CALIDAD
 - 1 NUTRICIONISTA
- 3 MAESTROS DE COCINA


Gidel N. Crisostomo Laurence
RUC: 10460335219



REPÚBLICA DEL PERÚ

Universidad Nacional del Centro del Perú

EN NOMBRE DE LA NACIÓN

El Rector de la Universidad

Por cuanto: *El Consejo de Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias*

Carrera Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias

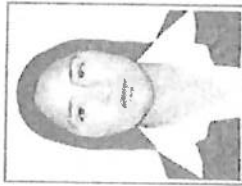
ha otorgado el Título Profesional de:

Ingeniera en Industrias Alimentarias

a Don (ña) **RUTH ISABEL YARANGA ONCHUAY**

Por tanto: *El Consejo Universitario le expide el presente DIPLOMA, para que se le reconozca como tal.*

Dado y firmado en Huancayo, a los **07** días de **mayo** de **2019**



DR. MOISES RONALD VASQUEZ CAICEDO AYRAS
RECTOR (T)



ABOG. ELIZABETH LEONOR ROMANI CLAROS
SECRETARIA GENERAL (T)



DR. HERMES AMADEO ROSALES PAPA
DECANO (T)



Gidal N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

CÓDIGO DE LA UNIVERSIDAD 010

TIPO DE DOCUMENTO ONI ☒ Carné de Extranjería ☐ Pasaporte ☐ N° 76622535

ABREVIATURA GRADO O TÍTULO B ☐ T ☒ M ☐ S ☐ Informe de Experiencia Profesional

MODALIDAD DE OBTENCIÓN DEL GRADO O TÍTULO Trabajo de Investigación ☐ Suplantación de Teoría ☒ Trabajo de Suficiencia Profesional ☐ Examen de Capacidad Profesional

MODALIDAD DE ESTUDIOS P ☒ S ☐ D

N° DE RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN DEL GRADO O TÍTULO 5423-CU-2019

FECHA DE RESOLUCIÓN DEL CONSEJO UNIVERSITARIO Día 07 Mes 05 Año 2019

TIPO DE EMISIÓN DEL DIPLOMA O ☒ D ☐ FECHA DE DIPLOMA Duplicado

LIBRO 044-T

FOLIO 412

REGISTRO 675

N° DE DIPLOMA 0003926

EL SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

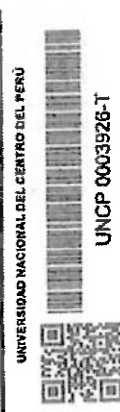
CERTIFICA: que las firmas del:

Rector: Dr. MOISES RONALD VASQUEZ CAICEDO AYRAS y del
Decano: Dr. HERNES AMADEO ROSALES PAPA de la
Facultad de: INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
son auténticas.

Huancayo, 23 MAY 2019

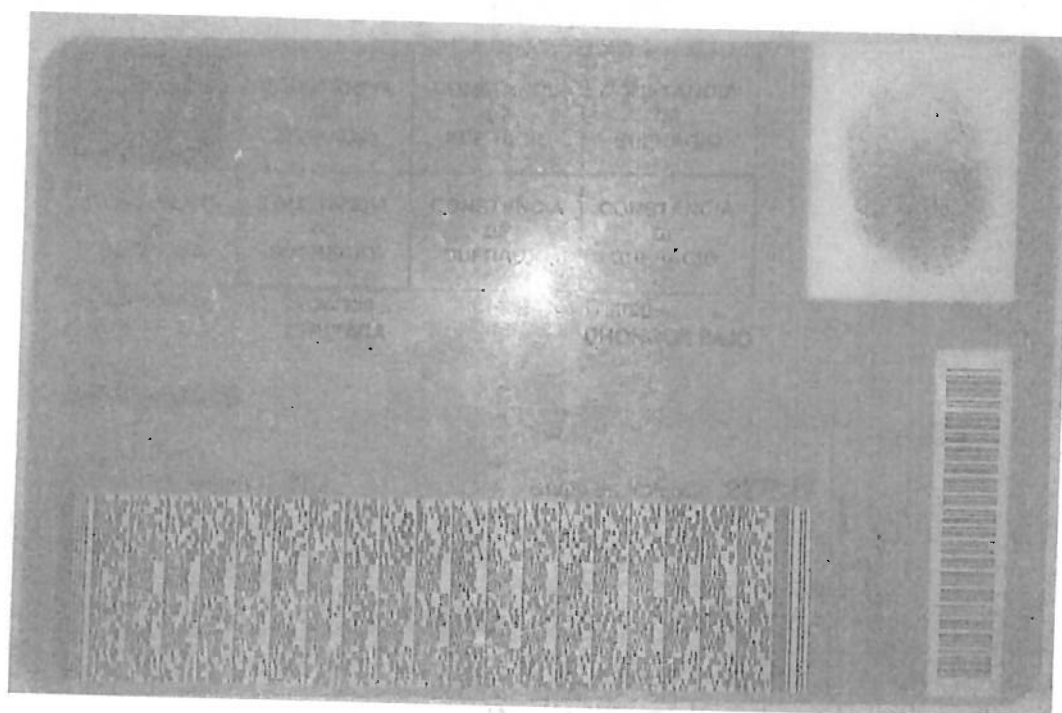


Elizbeth Leonor Roman Duran
SECRETARIA GENERAL



Gidel N. Cristostomo Laurente
RUC: 10460335219






Gidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

340



LEY N° 24648

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ

Certificado de Habilidad



Los que suscriben certifican que:

El Ingeniero (a): RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY

Adscrito al Consejo Departamental de: JUNIN

Con Registro de Matricula del CIP N°: 241825 Fecha de Incorporación: 18/02/2020

Especialidad: Ingeniería en Industrias Alimentarias

De conformidad con la Ley N° 28858, Ley que complementa a la Ley N° 16053 del Ejercicio Profesional y el Estatuto del Colegio de Ingenieros del Perú, SE ENCUENTRA COLEGIADO Y HÁBIL, en consecuencia está autorizado para ejercer la Profesión de Ingeniero (a).

ASUNTO

EJERCICIO DE LA PROFESIÓN

ENTIDAD
O
PROPIETARIO

VARIOS

LUGAR

A NIVEL NACIONAL

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE
VIGENCIA HASTA:

DÍA	MES	AÑO
31	3	2025

Huancayo, 18 de Marzo del 20 24

VÁLIDO SOLO ORIGINAL



Ing. María del Carmen Ponce Mejía

Ing. María del Carmen Ponce Mejía
Decana Nacional
Colegio de Ingenieros del Perú



COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO DEPARTAMENTAL DE JUNIN

Ing. Francisco Cyl Godina Poma
DE CANO
Consejo Departamental
Colegio de Ingenieros del Perú

Ing. N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

CERTIFICADO

OTORGADO PARA:

RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY

Por haber asistido y aprobado el curso-taller, con (Nota: 18)

"GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA, SISTEMA HACCP Y SEGURIDAD ALIMENTARIA"

Realizado desde octubre y diciembre del 2023, con una duración de 120 horas lectivas.


ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
Gerente General


Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219


Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
C.N.P. 6789

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista



Fecha: Octubre a Diciembre del 2023

Duración: 120 horas

Nota: 18

Realizado por: KING SSOMAC CONSULTORES S.A.C. (RUC: 20606775521)

Temario: GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA, SISTEMA HACCP Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Módulo I: Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

- Introducción a la Calidad e Inocuidad Alimentaria
- Conocimiento de diversos sistemas actuales y normalización emergentes gestión de la calidad en industrias alimentarias
- Estructuración de un sistema de aseguramiento de la Calidad e Inocuidad en la cadena productiva alimentaria

Módulo II: Introducción al HACCP

- Introducción al sistema HACCP e higiene alimentaria
- Estudios preliminares
 - Evaluación de peligros y arboles de decisión
 - Roles, Políticas y Compromiso
- Implementación del HACCP e higiene alimentaria
 - Etapas y Diseño
 - Implementación

Módulo III: Seguridad e Inocuidad Alimentaria

- Objeto de la Gestión de la Inocuidad Alimentaria e higiene alimentaria
- Sistemas de Prevención y Control en el Sistema Alimentario
 - Marco legal de la Inocuidad Alimentaria
 - Regulación del Marco Regulatorio
 - Reglamentos Sectoriales
 - BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
 - Introducción a las BPM
 - Implementación y mantenimiento de las BPM
 - Implementación de Sistema HACCP e higiene alimentaria
 - Principios de la implementación del sistema


N. Crispino Laurent
Nº: 10460335219





TOTAL CONSULTING GROUP S.A.C

CERTIFICADO

Otorgado a :

RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY

Por su participación y aprobación en el Curso Taller :

**"IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMAS
PRE-REQUISITOS, VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP Y VERIFICACIÓN DEL
SISTEMA HACCP"**

Desarrollado del 04 al 07 de Julio, con un total de 24 horas.

Cod.Reg. TCG : 0362-TCG-2023


SRA. ILA CISNEROS GARCIA
GERENTE ADJUNTO



Lima, 12 de Julio del 2023.


ING. MG. SC. DANIEL ROJAS HURTADO
DOCENTE DEL CURSO
CIP 145989




Gidder N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

CERTIFICADO DE NOTAS

Implementación del Sistema HACCP y de sus Programas Pre-Requisitos.

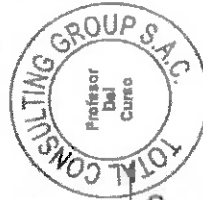
Validación del Plan HACCP y Verificación del Sistema HACCP.

PARTICIPANTE : RUTH ISABEL YARANGA ONCIBUAY

FECHA : del 04 al 07 de Julio del 2023

HORAS : 24 Horas Lectivas

NOTA : 20



Daniel Rojas H.R.

ING. MG. SC. DANIEL ROJAS HURTADO
Profesor del Curso



Gidiel M. Crisostomo Laurente
Gidiel M. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **RUTH ISABEL YARANGA ONCIBUAY** con DNI: **76622535**, viene laborando en mi representada en el cargo de **SUPERVISOR DE CALIDAD DE ALIMENTOS** en el área de control de calidad realizando las siguientes funciones: control de calidad ISO 9001:2015, control del BPM, PHS, POES, INOCUIDAD DE ALIMENTOS y HACCP, control de insumos y materiales, en la unidad de operaciones region policial huancayo de la empresa, desde el periodo del 20 de junio 2020 hasta la actualidad 29 de marzo de 2024, en el servicio de alimentación colectiva.

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigno, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 30 de marzo del 2024.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóforo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan – Huancayo – Junín
Sucursal: Jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari – Huancan – Huancayo – Junín

giddelcristostomo@gmail.com uversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 – 992849052

Cristóforo Laurente
RUC: 10460335219



UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
EN NOMBRE DE LA NACIÓN



Por Cuanto:

El Consejo Universitario en sesión del 11 de Marzo del 2020 acordó

Conferir el Título Profesional de:

Licenciada en Nutrición Humana

a Don(ña):

MADELYN APARDO QUISPE

Egresada de la Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Profesional de Nutrición Humana, aprobado en acto académico el 08 de Enero del 2020

Por Tanto:

Se le expide el presente Diploma para que se le reconozca como tal y se le otorguen los derechos que las leyes de la Nación los acuerdan.



[Firma]
Rector
Dr. Carlos Enrique Salazar Jara Rodríguez

Dado y firmado en Huancayo, 18 de Marzo del 2020



[Firma]
Secretaría General
Dra. Wilma Chaves Calaborda Pantoja



[Firma]
Decano
Dr. Williams Ronald Chaves



Dr. Williams Ronald Chaves

Secretaría General

Rector

Decano

Decano



COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
LEY DE CREACIÓN N.º 24641
CONSEJO REGIONAL XI - JUNÍN Y HUANCAMELICA



Lic. Connie Solano Aucaapoma
Decana Regional

Lic. Sonia Fernandez Nolasco
Vicedecana

Lic. Diana Choque Rodriguez
Secretaria General

Lic. Hugo Tacca Zarate
Secretario Administrativo

Lic. Elizabeth Chuquillanqui Jeremias
Secretaria de Imagen Institucional

Lic. Lionel Cahuaya Pacoricona
Secretario de Economía

Lic. Andrea Campos Alfaro
Secretaria Científica

Lic. Niber Andamayo Arca
Delegado Regional

Nº 0023-2024

El Consejo Regional XI Junín Huancavelica del Colegio de Nutricionistas del Perú, suscribe que:

CERTIFICA

Que el licenciado en nutrición:

MADELYN APARDO QUISPE

Con registro N° 7855, es miembro titular de la orden y se encuentra hábil para el ejercicio de la profesión.

Se le expide la presente constancia a solicitud de la parte interesada en la Ciudad de Jauja, 18 de enero de 2024.



Connie Solano
Lic. Nut. Connie Judith Solano Aucaapoma
DECANA REGIONAL
CNP. 3734

Nota: Tiene validez hasta el 18 de enero de 2025

Justino Laurente
Justino Laurente
150335219



CERTIFICADO

OTORGADO PARA:

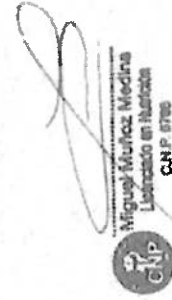
MADELYN APARDO QUISPE

Por haber asistido y aprobado el curso-taller, con (Nota:18)
"ALIMENTACIÓN SALUDABLE"

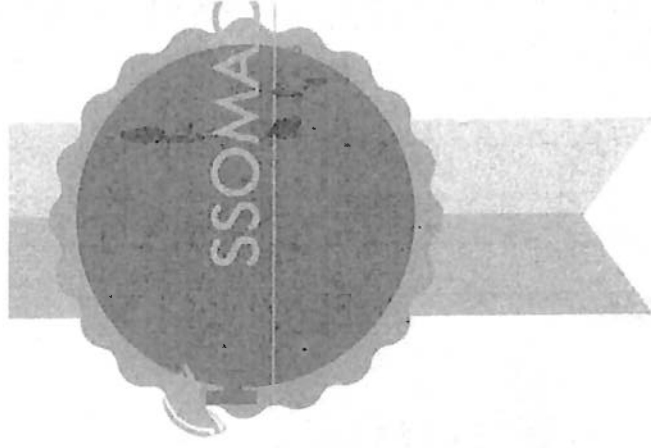
Realizado desde el 10 de Octubre al 15 de Diciembre del 2023, con una
duración de 120 horas lectivas.


ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
SERVIDOR GENERAL

Ing. Nilton Camacho Cardenas
Gerente General


Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
CNP 6780

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista



Fecha: 10 de Octubre al 15 de Diciembre del 2023

Duración: 120 horas

Nota: 18

Realizado por: KING SSOMAC CONSULTORES S.A.C. (RUC: 20606775521)

Temario: ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. Conceptos básicos de nutrición y salud. Comer para nutrirnos.
2. Cómo usar la nutrición para preservar y/o mejorar nuestra salud.
3. Ciencia y nutrición. Experiencia clínica y opiniones de médicos y científicos expertos en el tema.
4. Aprendiendo de la experiencia. Estudiando el estilo de vida de los centenarios del planeta.
5. Como implementar una dieta saludable en casa. Consejos prácticos. Estudio de los distintos grupos de alimentos. Técnicas y materiales de cocina saludable.
6. Uso de la nutrición para mejorar trastornos y enfermedades. Conceptos básicos de nutrición terapéutica y medicina funcional.



Del.
Gidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10480335219

CERTIFICADO

OTORGADO PARA:

MADELYN APARDO QUISPE

Por haber asistido y aprobado el curso-taller, con (Nota: 18)
**"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS"**
Realizado desde octubre y diciembre del 2023, con una duración de 120 horas
lectivas.


ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
GERENTE GENERAL

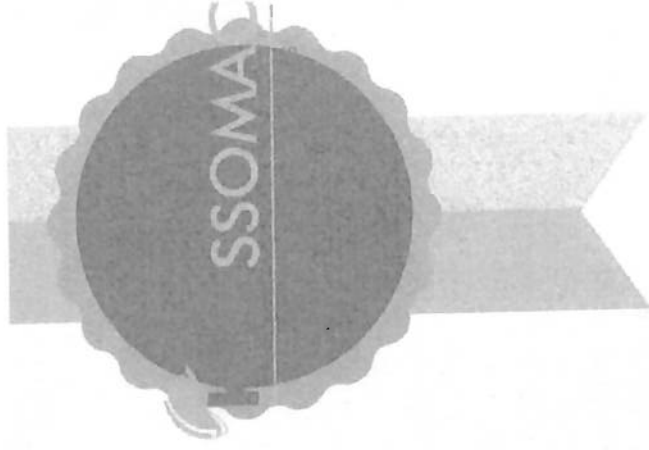
Ing. Nilton Camacho Cardenas
Gerente General


Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
C.N.P. 4790

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista




N. Cristóbal Laurente
C: 10450335219



Fecha: Octubre a Diciembre del 2023

Duración: 120 horas

Nota: 18

Realizado por: KING SSOMAC CONSULTORES S.A.C. (RUC: 20606775521)

Temario: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Módulo I: Seguridad e Inocuidad Alimentaria

- Objeto de la Gestión de la Inocuidad Alimentaria e higiene alimentaria
- Sistemas de Prevención y Control en el Sistema Alimentario
- Marco legal de la Inocuidad Alimentaria
 - Regulación del Marco Regulatorio
 - Reglamentos Sectoriales
- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
 - Introducción a las BPM
- Implementación y mantenimiento de las BPM
 - Implementación de Sistema HACCP e higiene alimentaria
 - Principios de la implementación del sistema

Módulo I: Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos

- Introducción
- Alimentos seguros y contaminados
- Conceptos y mecanismos de contaminación
 - Enfermedades transmitidas por alimentos
- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e higiene alimentaria
 - Condiciones higiénico - sanitarias de las materias primas: descarga y almacenamiento
 - Condiciones higiénico - sanitarias de los establecimientos: emplazamiento, equipos y utensilios
 - Higiene y requisitos sanitarios del personal (lavado de manos)
 - Higiene del establecimiento
- Manual del BPM

Gidde N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460333219

CERTIFICADO OTORGADO A:

King SSOMAC
CONSULTORES

MADELYN APARDO QUISPE

Por haber participado y aprobado (**nota:18**) en el curso de:
**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Llevado a cabo del 26 de octubre al 29 de diciembre del 2022
con una duración de 120 horas



King SSOMAC
CONSULTORES
ING. NILTON CAMACHO CÁRDENAS
GERENTE GENERAL

Ing. CIP Nilton Camacho Cárdenas
Gerente General



NOTA DE EVALUACIÓN: 18

FECHA: 26 de octubre del 2022 al 29 de diciembre del 2022

DURACIÓN: 120 horas

Nº DE REGISTRO: 224

REALIZADO POR: King SSOMAC Consultores S.A.C. (RUC: 20606775521)

TEMARIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Módulo I: Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos

- Introducción
- Alimentos seguros y contaminados
- Conceptos y Mecanismos de contaminación
 - Enfermedades Transmitidas por alimentos
- Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos
 - Condiciones Higiénico-Sanitarias de las Materias Primas: Descarga y Almacenamiento
 - Condiciones Higiénico-Sanitarias de las Establecimientos: Emplazamiento, equipos y utensilios.
 - Higiene y requisitos sanitarios del personal (lavado de manos)
 - Higiene del establecimiento
- Manual BPM

Módulo II: Introducción a HACCP

- Introducción al Sistema HACCP
- Estudios preliminares
 - Evaluación de peligros y árboles de decisión Roles, políticas.
- Implementación del HACCP
 - Etapas y diseño Implementación

- Control y monitoreo
 - Puntos críticos de control y análisis de peligros Acciones correctivas
 - Trazabilidad

Módulo III: Seguridad e Inocuidad Alimentaria

- Objeto de la Gestión en la Inocuidad Alimentaria
- Sistemas de Prevención y Control en el Sistema Alimentario.
- Marco Legal de la Inocuidad Alimentaria
 - Revisión Marco Regulatorio
 - Reglamentos Sectoriales
 - Revisión marco regulatorio
 - BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
 - Implementación y Mantenimiento de las BPM
 - Nutrición de alimentos

Glidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219





"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **MADELYN APARDO QUISPE** con DNI: **45252197**, viene laborando en mi representada en el cargo de **NUTRICIONISTA en ALIMENTACIÓN COLECTIVA** realizando las siguientes funciones: control de calidad ISO 9001:2015, supervisión e implementación en los diversos procesos, capacitaciones al personal, educación alimentaria a los comensales, control del BPM, PHS, POES y HACCP, en las diversas unidades de operaciones como: colegio Alfonso Ugarte, Región Policial Huancayo, Minera Chinalco, UPLA, desde el periodo del 20 de febrero 2020 hasta la actualidad 25 abril de 2024, en el servicio de alimentación colectiva.

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigne, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 30 de abril del 2024.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóforo Laurente Gidel Nathan
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco

Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan – Huancayo – Junín

Sucursal: Jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari – Huancan – Huancayo – Junín

gldelcristostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 – 992849052

Cristóforo Laurente
RUC: 10460335219

Nº 534575



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

A NOMBRE DE LA NACIÓN

POR CUANTO:

El Ministro de Educación

Ha conferido el TÍTULO de

PROFESIONAL TÉCNICO EN
GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO
ROSSIO LEON SOTO

A Don(a)

TITULADO (A) en EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO
"SAN PEDRO"

POR TANTO:

Se expide el presente TÍTULO para que se le entregue como tal

Don(a) HUANCAYO

a los DIEZ

del mes de JULIO

del 2015



[Handwritten signature]
Ministro de Educación

[Handwritten signature]
Tribunal de



[Handwritten signature]
Gidel M. Cárstomo Laurente
RUC: 10450335219

CERTIFICADO

OTORGADO PARA:

ROSSIO LEON SOTO

Por haber asistido y aprobado el curso-taller, con (Nota: 18)
**"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS"**

Realizado desde octubre y diciembre del 2023, con una duración de 120 horas
lectivas.


ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
SEMPRE EN SERVIDO

Ing. Nilton Camacho Cardenas
Gerente General


Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
C.R.P. 8768

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista




N. Crisostomo Lauretti
2: 10460335219

Fecha: Octubre a Diciembre del 2023

Duración: 120 horas

Nota: 18

Realizado por: KING SSOMAC CONSULTORES S.A.C. (RUC: 20606775521)

Temario: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Módulo I: Seguridad e Inocuidad Alimentaria

- Objeto de la Gestión de la Inocuidad Alimentaria e higiene alimentaria
- Sistemas de Prevención y Control en el Sistema Alimentario
- Marco legal de la Inocuidad Alimentaria
 - Regulación del Marco Regulatorio
 - Reglamentos Sectoriales
- BPM: Buenas Practicas de Manufactura
 - Introducción a las BPM
 - Implementación y mantenimiento de las BPM
- Implementación de Sistema HACCP e higiene alimentaria
 - Principios de la implementación del sistema

Módulo I: Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos

- Introducción
- Alimentos seguros y contaminados
- Conceptos y mecanismos de contaminación
 - Enfermedades transmitidas por alimentos
- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e higiene alimentaria
 - Condiciones higiénico - sanitarias de las materias primas: descarga y almacenamiento
 - Condiciones higiénico - sanitarias de los establecimientos: emplazamiento, equipos y utensilios
 - Higiene y requisitos sanitarios del personal (lavado de manos)
 - Higiene del establecimiento
- Manual del BPM

CERTIFICADO OTORGADO A:

King SSOMAC

CONSULTORES

Rossio Leon Soto

Por haber participado y aprobado (**nota: 19**) en el curso de especialización:

**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BMP,
ALIMENTACIÓN EN TIEMPOS DE PANDEMIA HIGIENE
ALIMENTARIA Y COVID_19, PHS Y HACCP**

Llevado a cabo del 26 de octubre del 2021 al 29 de diciembre del 2021
con una duración de 60 horas

King SSOMAC
CONSULTORES
ING. NILTON CAMACHO CÁRDENAS
GERENTE GENERAL

Ing. CIP Nilton Camacho Cárdenas

Gerente General



NOTA DE EVALUACIÓN: 19

FECHA: 26 de octubre del 2021 al 29 de diciembre del 2021

DURACIÓN: 60 horas

N° DE REGISTRO: 220

REALIZADO POR: King SSOMAC Consultores S.A.C. (RUC: 20606775521)

TEMARIO: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BPM, ALIMENTACIÓN EN TIEMPOS DE PANDEMIA HIGIENE ALIMENTARIA Y COVID 19, PHS Y HACCP

Modulo I: Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos

• Implementación del HACCP

- Introducción
 - Etapas y diseño
- Alimentos seguros y contaminados
 - Implementación
- Conceptos y Mecanismos de contaminación
 - Control y monitoreo
 - Puntos críticos de control y análisis de peligros
- Enfermedades Transmitidas por alimentos
 - Acciones correctivas
- Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos
 - Trazabilidad

Modulo III: Seguridad e Inocuidad Alimentaria

- Objeto de la Gestión en la Inocuidad Alimentaria
- Sistemas de Prevención y Control en el Sistema Alimentario.

- Marco Legal de la Inocuidad Alimentaria
- Revisión Marco Regulatorio
- Reglamentos Sectoriales

- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

- Introducción a las BPM

Modulo II: Introducción a HACCP

- Introducción al Sistema HACCP
- Estudios preliminares

- Evaluación de peligros y árboles de decisión
- Principios de la Implementación del Sistema

- Roles, políticas y Compromiso



Gidel N. Cristóbal Laurente
RUC: 10460335219

CERTIFICADO OTORGADO A:

LEON SOTO ROSSIO

Por haber participado y aprobado en el curso:

BUENAS PRÁCTICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, INOCUIDAD Y HACCP

DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN

Llevado a cabo en enero del 2022
con una duración de 130 horas lectivas


Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
C.N.P. 6796

LIC. MIGUEL MUÑOZ MEDINA

Capacitador




Ing. Cipriano Camacho Cárdenas
Gerente General

ING. CIPRIANO CAMACHO CÁRDENAS

Gerente General




Gidde N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

NOTA DE EVALUACIÓN : 19

FECHA : Enero 2022

DURACIÓN : 130 horas lectivas

Nº DE REGISTRO : 187

REALIZADO POR : King SSOMAC Consultores S.A.C. (RUC: 20606775521)

TEMARIO DEL BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, INOCUIDAD Y HACCP

Módulo I: Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos

Introducción

Alimentos seguros y contaminados:

Conceptos y Mecanismos de contaminación

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos

Condiciones Higiénico-Sanitarias de las Materias Primas: Descarga y Almacenamiento

Condiciones Higiénico-Sanitarias de los Establecimientos: Emplazamiento, equipos y utensilios.

Higiene y requisitos sanitarios del personal (lavado de manos)

Higiene del establecimiento

Manual BPM

Módulo II : Introducción a HACCP

Introducción al sistema HACCP

Estudios Preliminares

Evaluación de peligros y árboles de decisión

Roles; Políticas y Compromiso

Implementación del HACCP

Etapas y Diseño

Implementación

Control y Monitoreo

Puntos críticos de control y Análisis de Peligros

Acciones correctivas

Trazabilidad

Gidde N. Crisostomo Laure
RUC: 10460335219



Módulo III: Seguridad e Inocuidad Alimentaria

- Objeto de la Gestión en la Inocuidad Alimentaria
- Sistemas de Prevención y Control en el Sistema Alimentario

Marco Legal de la Inocuidad Alimentaria

- Revisión Marco Regulatorio
- Reglamentos Sectoriales

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

- Introducción a la Buenas Prácticas de Manufactura
- Implementación y Mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura

Implementación de Sistemas HACCP

- Principios de la Implementación del Sistema



[Signature]
Giddel N. Crisostomo
RUC: 10460335219

Nº de Registro: 318

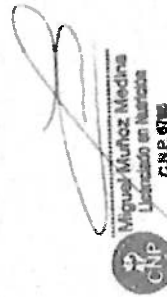
CERTIFICADO

OTORGADO PARA:

ROSSIO LEON SOTO

Por haber asistido y aprobado el curso-taller, con (Nota: 18)
"BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"
Realizado desde el 10 de Octubre al 15 de Diciembre del 2023, con una
duración de 120 horas lectivas.

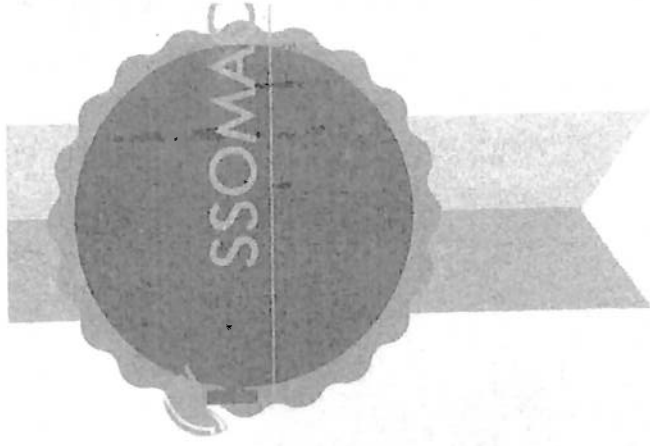

ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
Gerente General


Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
CNP 6766

Ing. Nilton Camacho Cardenas
Gerente General

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista


Gidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10480335218



Fecha: 10 de Octubre al 15 de Diciembre del 2023
Duración: 120 horas
Nota: 18
Realizado por: KING SSOMAC CONSULTORES S.A.C. (RUC: 20606775521)
Temario: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción
2. Alimentos seguros y contaminados
3. Conceptos y mecanismos de contaminación
 - Enfermedades transmitidas por alimentos
4. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e higiene alimentaria
 - Condiciones higiénico - sanitarias de las materias primas: descarga y almacenamiento
 - Condiciones higiénico - sanitarias de los establecimientos: emplazamiento, equipos y utensilios
 - Higiene y requisitos sanitarios del personal (lavado de manos)
- Higiene del establecimiento
5. Manual del BPM



Handwritten signature
Cristóbal W. Cristóbal W. Laurenc
RUC: 10480335219



SHALOM FOOD SERVICE



"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **ROSSIO LEON SOTO** con DNI: **46800912**, viene laborando en mi representada en el cargo de **MAESTRO DE COCINA**, desde el 10 de noviembre 2017 hasta la actualidad 25 de abril de 2024, en el servicio de alimentación - desempeñándose en preparación de alimentos -- jefe de cocina en las diversas unidades de operaciones de la empresa en instituciones públicas o privadas: colegio Alfonso Ugarte, Hospital Pangoa, Hospital Oxapampa, Región Policial Huancayo, Minera Chinalco, UPLA

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigne, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 30 de abril del 2024.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal N. Crisóstomo Laurente
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan - Huancayo - Junín
Sucursal: Jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari - Huancan - Huancayo - Junín

giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 - 992849052

Crisóstomo Laurente
Cristóbal N. Crisóstomo Laurente
RUC: 10460335219



REPÚBLICA DEL PERÚ
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
A NOMBRE DE LA NACIÓN
El Director General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado
"SAN PEDRO"



Por cuanto Don(ña): **LUIS HUMBERTO VELASCO QUISPE**
Ha cumplido satisfactoriamente con las normas y disposiciones reglamentarias vigentes, le otorga el
título de:

PROFESIONAL TECNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
POR TANTO:

Se expide el presente **TITULO** para que se le reconozca como tal

Dado en **JUNIN** a los **25** días del mes de **MAYO** de **2018**



[Signature]

DIRECTOR GENERAL

Código Registro IEST
N° 0736264-00348



[Signature]
del M. Crisostomo Laurente
RUC: 10460336219

N° de Registro: 316

CERTIFICADO

OTORGADO PARA:

LUIS HUMBERTO VELASCO QUISPE

Por haber asistido y aprobado el curso-taller, con (Nota: 18)
"BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"
Realizado desde el 10 de Octubre al 15 de Diciembre del 2023, con una
duración de 120 horas lectivas.



Ing. Nilton Camacho Cardenas
Gerente General



Miguel Muñoz Medina
Nutricionista



.....
Fidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10480335219

Fecha: 10 de Octubre al 15 de Diciembre del 2023

Duración: 120 horas

Nota: 18

Realizado por: KING SSOMAC CONSULTORES S.A.C. (RUC: 20606775521)

Temario: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción
2. Alimentos seguros y contaminados
3. Conceptos y mecanismos de contaminación
 - Enfermedades transmitidas por alimentos
4. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e higiene alimentaria
 - Condiciones higiénico - sanitarias de las materias primas: descarga y almacenamiento
 - Condiciones higiénico - sanitarias de los establecimientos: emplazamiento, equipos y utensilios
 - Higiene y requisitos sanitarios del personal (lavado de manos)
 - Higiene del establecimiento
5. Manual del BPM



[Firma]
.....
del M. Cristóbal Laurente
RUC: 10460336219



"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **LUIS HUMBERTO VELASCO QUISPE** con DNI: **70393244**, laboro en mi representada en el cargo de **MAESTRO DE COCINA**, desde el 20 de junio 2018 hasta el 30 de marzo de 2024, en el servicio de alimentación - desempeñándose en preparación de alimentos - jefe de cocina en las diversas unidades de operaciones de la empresa en instituciones públicas o privadas: Hospital Minsa san Martín de Pangoa, Hospital Oxapampa, VI Macro Región Policial Huancayo, Minera Chinaico.

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigno, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 05 de abril del 2024.



SHALOM FOOD SERVICE

Prsuso... Laurente/Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco

Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan - Huancayo - Junín

Sucursal: Jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari - Huancan - Huancayo - Junín

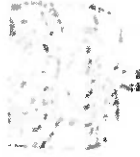
giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 - 992849052

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



Instituto
Continental



REPÚBLICA DEL PERÚ
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



A NOMBRE DE LA NACIÓN

El Director General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado Continental

Por cuanto Don (ña):

SARI ROMINA YARANGA GAVILAN

Ha cumplido satisfactoriamente con los normas y disposiciones reglamentarias vigentes, le otorga el Título de Profesional Técnico en:

GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO

Por tanto se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal.

Dado en Huancayo a los **20** días del mes de **JULIO** de **2017**



Director del IEST

Narda Yodanis Flores



Código Registro IEST
N° 0631-44420799



54

.....
M. Crisostomo Laurente
D.C. 10440335219

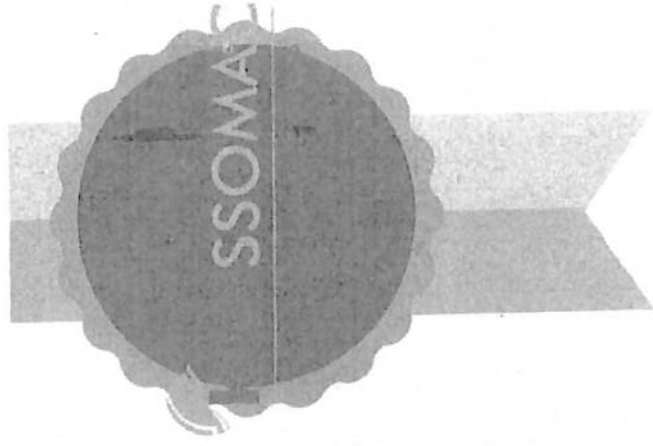
Nº de Registro: 317

CERTIFICADO

OTORGADO PARA:

SARI ROMINA YARANGA GAVILAN

Por haber asistido y aprobado el curso-taller, con (Nota: 18)
"BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"
Realizado desde el 10 de Octubre al 15 de Diciembre del 2023, con una
duración de 120 horas lectivas.



ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
GERENTE GENERAL

Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
C.N.P. 6798



Idelfonso Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista

Ing. Nilton Camacho Cardenas
Gerente General

Fecha: 10 de Octubre al 15 de Diciembre del 2023

Duración: 120 horas

Nota: 18

Realizado por: KING SSOMAC CONSULTORES S.A.C. (RUC: 20606775521)

Temario: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción
2. Alimentos seguros y contaminados
3. Conceptos y mecanismos de contaminación
 - Enfermedades transmitidas por alimentos
4. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e higiene alimentaria
 - Condiciones higiénico - sanitarias de las materias primas: descarga y almacenamiento
 - Condiciones higiénico - sanitarias de los establecimientos: emplazamiento, equipos y utensilios
 - Higiene y requisitos sanitarios del personal (lavado de manos)
 - Higiene del establecimiento
5. Manual del BPM



Edel
Gilda N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

CERTIFICADO

OTORGADO PARA:

SARI ROMINA YARANGA GAVILAN

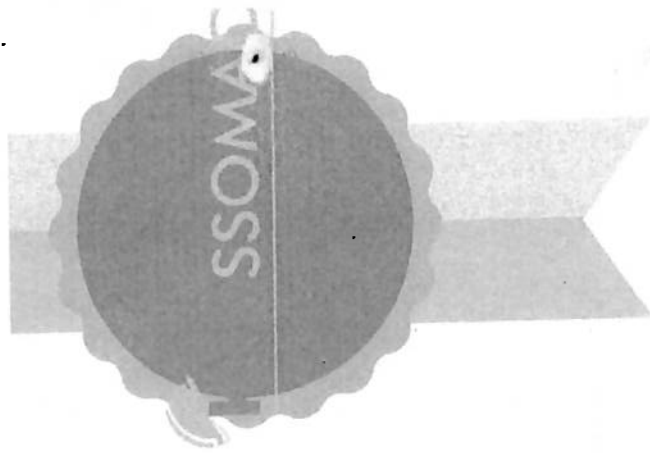
Por haber asistido y aprobado el curso-taller, con (Nota:18)
**"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS"**
Realizado desde octubre y diciembre del 2023, con una duración de 120 horas
lectivas.


ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
GERENTE GENERAL


Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
CNP 6788

Ing. Nilton Camacho Cardenas
Gerente General

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista



Fecha: Octubre a Diciembre del 2023

Duración: 120 horas

Nota: 18

Realizado por: KING SSOMAC CONSULTORES S.A.C. (RUC: 20606775521)

Temario: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Módulo I: Seguridad e Inocuidad Alimentaria

- Objeto de la Gestión de la Inocuidad Alimentaria e higiene alimentaria
- Sistemas de Prevención y Control en el Sistema Alimentario
- Marco legal de la Inocuidad Alimentaria
 - Regulación del Marco Regulatorio
 - Reglamentos Sectoriales
- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
 - Introducción a las BPM
 - Implementación y mantenimiento de las BPM
- Implementación de Sistema HACCP e higiene alimentaria
 - Principios de la implementación del sistema

Módulo I: Buenas Prácticas de Manipulación y Conservación de Alimentos

- Introducción
- Alimentos seguros y contaminados
- Conceptos y mecanismos de contaminación
 - Enfermedades transmitidas por alimentos
- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e higiene alimentaria
 - Condiciones higiénico - sanitarias de las materias primas: descarga y almacenamiento
 - Condiciones higiénico - sanitarias de los establecimientos: emplazamiento, equipos y utensilios
 - Higiene y requisitos sanitarios del personal (lavado de manos)
 - Higiene del establecimiento
- Manual del BPM

[Firma]
Gidder N. Crisostomo Laurent
RUC: 10460335219



CERTIFICADO OTORGADO A:



Sari Romina Yaranga Gavilan

Por haber participado y aprobado (nota: **18**) en el curso de especialización:

BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS BMP, ALIMENTACIÓN EN TIEMPOS DE PANDEMIA HIGIENE ALIMENTARIA Y COVID 19

Llevado a cabo del 26 de octubre del 2021 al 29 de diciembre del 2021
con una duración de 90 horas




Ing. CIP NILTON CAMACHO CÁRDENAS
GERENTE GENERAL

Ing. CIP Nilton Camacho Cárdenas

Gerente General


Gildel N. Crisostomo Laurent
RUC: 10440333219



NOTA DE EVALUACIÓN: 18

FECHA: 26 de octubre del 2021 al 29 de diciembre del 2021

DURACIÓN: 90 horas

Nº DE REGISTRO: 221

REALIZADO POR: King SSOMAC Consultores S.A.C. (RUC: 20606775521)

**TEMARIO: BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS BMP,
ALIMENTACION EN TIEMPOS DE PANDEMIA HIGIENE ALIMENTARIA Y COVID 19**

Modulo I: Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos

- Introducción
 - Implementación del HACCP
- Alimentos seguros y contaminados
 - Etapas y diseño
 - Implementación
- Conceptos y Mecanismos de contaminación
 - Control y monitoreo
- Enfermedades Transmitidas por alimentos
 - Puntos críticos de control y análisis de peligros
- Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos
 - Acciones correctivas
- Condiciones Higiénico-Sanitarias de las Materias
 - Trazabilidad

Primas: Descarga y Almacenamiento

- Condiciones Higiénico-Sanitarias de los Establecimientos: Emplazamiento, equipos y utensilios.
- Higiene y requisitos sanitarios del personal (lavado de manos)
- Higiene del establecimiento
- Manual BPM

Modulo II: Introducción a HACCP

Introducción al Sistema HACCP

- Introducción al Sistema HACCP
 - Principios de decisión
- Introducción al Sistema HACCP
 - Roles, políticas y Compromiso

Modulo III: Seguridad e Inocuidad Alimentaria

- Objeto de la Gestión en la Inocuidad Alimentaria
- Sistemas de Prevención y Control en el Sistema Alimentario.
- Marco Legal de la Inocuidad Alimentaria
 - Revisión Marco Regulatorio
 - Reglamentos Sectoriales
- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
 - Introducción a las BPM
 - Implementación y Mantenimiento de las BPM
- Implementación de Sistema HACCP
 - Principios de la Implementación del Sistema





"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **SARI ROMINA YARANGA GAVILAN** con DNI: **44420799**, viene laborando en mi representada en el cargo de **MAESTRO DE COCINA**, desde el 20 de junio 2018 hasta el 30 de abril de 2024, en el servicio de alimentación - desempeñándose en preparación de alimentos - jefe de cocina en unidad de operaciones de la empresa en instituciones públicas o privadas: Universidad Nacional de Huancavelica, Región Policial Huancayo.

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigno, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 05 de abril del 2024.

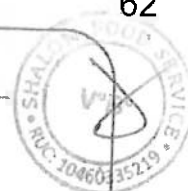


SHALOM FOOD SERVICE

Gustavo N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan - Huancayo - Junín
Sucursal: Jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari - Huancan - Huancayo - Junín
giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 - 992849052

Gustavo N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



EXPERIENCIA DE POSTOR

- ORDEN DE COMPRA + CONFORMIDAD DE SERVICIO
- CONTRATO + CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO


Cid del M. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO CP 26	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 27	EXPERIENCIA PROVENIENTE 28 DE:	MONEDA	IMPORTE 29	TIPO DE CAMBIO VENTA 30	MONTO FACTURADO ACUMULADO 31
1	MOTA-ENGIL PERU S.A.	SERVICIO DE ALIMENTACION	6700048265	04/10/2023	14/10/2023	SERVICIO DE ALIMENTACION PROYECTO CHINALCO	SOLES	S/ 300,333.60	1	S/ 94,722.14
2	MOTA-ENGIL PERU S.A.	SERVICIO DE ALIMENTACION	6700048265	04/10/2023	18/10/2023	SERVICIO DE ALIMENTACION PROYECTO CHINALCO	SOLES	S/ 300,333.60	1	S/ 122,003.74
3	MOTA-ENGIL PERU S.A.	SERVICIO DE ALIMENTACION	6700048265 / 5400060496	01/10/2023 03/01/2024	11/01/2024	SERVICIO DE ALIMENTACION PROYECTO CHINALCO	SOLES	S/ 805,137.60	1	S/ 112,774.37
4	MOTA-ENGIL PERU S.A.	SERVICIO DE ALIMENTACION	5400060496	03/01/2024	11/01/2024	SERVICIO DE ALIMENTACION PROYECTO CHINALCO	SOLES	S/ 504,804.00	1	S/ 136,559.04
5	MOTA-ENGIL PERU S.A.	SERVICIO DE ALIMENTACION	5400060496	03/01/2024	14/01/2024	SERVICIO DE ALIMENTACION PROYECTO CHINALCO	SOLES	S/ 504,804.00	1	S/ 73,939.39
6	2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION SAC	SERVICIO DE ALIMENTACION	A.S 0094- 2021/OXAPAMPA-0643- 2021	05/11/2021	16/11/2022	SERVICIO DE ALIMENTACION 2H ING. CONT. SAC	SOLES	S/ 1, 034, 361.08	1	S/ 1,034,361.08
TOTAL										S/ 1, 574, 359.76

Oxapampa, 01 de mayo del 2024

SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal N. Laurente
Cristóbal N. Laurente Cárdena Nishon
D/C 10460335219

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

Cristóbal N. Laurente
Cristóbal N. Laurente Cárdena Nishon
RUC: 10460335219





ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN



RUC: 20100045517

Av. Javier Prado Este 444 Int. 2201 (Edificio Torre Prado Este) 12
 Y 23 Lima Lima San Isidro
 Tel: 414-3065

DATOS DEL PROVEEDOR

RUC: 10460335219 PERU: RETENCIÓN 3%
 Señores: 1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE CIDDEL NATHAN
 Dirección: AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N
 Teléfono: 964432013
 Atención:
 e mail: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

Nº: 6700048265

**ESPECIFICAR EL Nº DE ESTA ORDEN
 EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES**

FECHA: 04.10.2023

Tel: 964432013; e mail:

UBICACIÓN: Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Plaza 22 y 23) 2634 LIMA 9na.
 Edificio:
 FECHA: 07.11.2023

Siembre estamos a la brevedad posible le informaremos que a continuación detallamos la muestra que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y plazos
 propuestos por el proveedor / RECORTE: 01.06.2023 EOI O ACEPTAMOS COMPROMISOS DE PAGO ELECTRONICOS

CONDICIONES DE PAGO: Pago a 30 Días

SOLES

ITEM	C.MATERIAL	CÓD.FABRICANTE / DESCRIPCIÓN	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	680789	7 G SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SolPact 3309131131 Peso: 0.000 PERIODO: DEL 14.08.2023 AL 30.09.2023 (01 MES Y 16 DÍAS) TARIFAS: DESAYUNO S/ 11.50 + IGV ALMUERZO S/ 12.50 + IGV CENA S/ 11.00 + IGV MONTO PROYECTADO S/ 254,520.00 + IGV		UN	254,520	1.00	254,520.00

SON: TRESCIENTOS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES Y 00/100 SOLES

OBSERVACIONES: Centro Coslo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO

SOLICITANTE: MANUEL DAVILA
 JUSTIFICACION: SERVICIO DE ALIMENTACION EN LA CIUDAD DE PUCARA
 SE ADJUNTA COTIZACION Y CONTRATO
 09.10.2023

[04-JOAOASOARES][10-JDELGADO][12-AGONCALVES][11-NUNONAFEL]

Valor Total:	S/	254,520.00
Descuentos:	S/	0.00
IGV 18.00%:	S/	45,813.60
Transporte:	S/	0.00
Seguro:	S/	0.00
Otros Gastos:	S/	0.00
FISE/SISE:	S/	0.00
Precio Total:	S/	300,333.60

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Manuel Davila
 Gerente, Región
 De Licencia, Manuel

Pag: 1 de 1

Manuel N. Crisostomo Laurente
 RUC: 10460335219



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 6700048265
 Nro. Documento (MIGO): 6035264386
 Moneda: PEN
 Referencia: EDP 01 AGO 2023
 Texto Cabecera: EDP 01 AGOSTO 2023
 Fecha de Recepción: 14 10 2023
 Fecha Documento: 14 10 2023
 Fecha Contab.: 14.10.2023

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE G'DDEL NATHAN
 R.U.C.: 10460335219
 Sociedad: 3781 - Mota-Engil Perú S.A.
 Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
 Cond.pago: 3000

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monto	Moneda	Total
695789	3 SERVICIO DE ALIMENTACION	80,273	1.60	0.00	80,273.00

TOTAL: 80,273.00 PEN

Creado por: MDAVILA
 MANUEL ALEJANDRO DAVILA

dy
 Mota-Engil Perú S.A.
 RUC: 10460335219

AS
N. Crisostomo Laurente
C. 1046835219



Proyecto TRABAJOS COMPLEMENTARIOS INICIO DEL VALLE NORTE
PRESA DE RELAVES - STA TAPA

Mes AGOSTO
Desde 14 de Agosto del 2023
Hasta 31 de Agosto del 2023

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - VALORIZACIÓN N° 01

Razón Social CRISTOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
RUC 10460335219
Dirección AV. NICOLAS AYLLON 514
Prov. Dep. YAULEY
Tarifa ☐ Hora ☐ Día ☐ Semana ☐ Quincena ☒ Mes
☒ Precio Neto ☒ Precio Bruto
☐ Inc. Traslado ☐ No Inc. Flete

Telefonos 961432013
UBIC./FRENTE ICHOS
Cant. Person. 322
Tipo Personal PERSONAL DE VEP
T. Comprob. FACTURA
N° Cta. Banc SOL
BANCO BCP

FECHA	D. TRABAJO	TURNO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO MEJORADO	ALMUERZO CAMPO	OBSERVACIÓN PARTE
14 Ago-23	01:00	Día	134	12	133	0	0	
15 Ago-23	01:00	Noche	133	12	132	0	0	
16 Ago-23	01:00	Día	159	21	170	0	0	
17 Ago-23	01:00	Noche	181	24	183	0	0	
18 Ago-23	01:00	Día	232	24	194	0	0	
19 Ago-23	01:00	Noche	182	18	187	0	0	
20 Ago-23	01:00	Día	190	21	190	0	0	
21 Ago-23	01:00	Noche	190	17	188	0	0	
22 Ago-23	01:00	Día	189	17	189	0	0	
23 Ago-23	01:00	Noche	189	21	189	0	0	
24 Ago-23	01:00	Día	186	31	189	0	0	
25 Ago-23	01:00	Noche	233	19	193	0	0	
26 Ago-23	01:00	Día	189	23	197	0	0	
27 Ago-23	01:00	Noche	197	26	196	0	0	
28 Ago-23	01:00	Día	197	22	192	0	0	
29 Ago-23	01:00	Noche	165	22	194	0	0	
30 Ago-23	01:00	Día	186	26	193	0	0	
31 Ago-23	01:00	Noche	189	40	198	0	0	

Total 18.00 3,381 395 3,314 0 0

Tiempo mínimo pactado (Días)
Distribución por Días No trabajados
Tiempo mínimo a valorizar

Cantidad a valorizar por MES
Costo Unitario

18	0	18		
3381	395	3314	0	0
11.50	12.50	11.00	0.00	0.00
38,881.50	4,937.50	36,464.00	0.00	0.00
60,273.00				

Elaborado por
Nombre KENYI PEÑA AREVALO
Firma KENYI JUNIOR E. PEÑA AREVALO
ASISTENTE ADMINISTRATIVO
SERVICIOS GENERALES MEP

Revisado por
Nombre
Firma

Propietario-Representante Legal Proveedor
Nombre GIDDEL N. CRISTOSTOMO LAURENTE
Firma
N° 07
M 10
A 2023

MOTA-ENGIL PERU S.A.
Rafael Segovia Gómez
JEFE DE OFICINA TECNICA

GIDDEL N. CRISTOSTOMO LAURENTE
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
PJ. LOS COLONOS SN URB. OXAPAMPA ESPALDA MUNICIPALIDAD DE
OXAPAMPA
OXAPAMPA - OXAPAMPA - PASCO

FACTURA ELECTRÓNICA
RUC: 10460335219
E001-24



Fecha de Emisión : 18/10/2023
Señor(es) : MOTA-ENGIL PERU S.A.
RUC : 20100045517
Dirección del Receptor de la factura : AV. JAVIER PRADO ESTE 444 INT.
2201 EDIFICIO TORRE PRADO PISOS
22 Y 23 LIMA LIMA SAN ISIDRO
Dirección del Cliente : AV. JAVIER PRADO ESTE 444 INT.
2201 EDIFICIO TORRE PRADO PISOS
22 Y 23 LIMA-LIMA-SAN ISIDRO
Tipo de Moneda : SOLES
Observación :

Forma de pago: Crédito

Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario	ICBPER
3361.00	UNIDAD	DESAYUNOS PERSONAL MOTAENGIL OP. CHINALCO	11.50	0.00
395.00	UNIDAD	ALMUERZOS PERSONAL MOTAENGIL OP. CHINALCO	12.50	0.00
3314.00	UNIDAD	CENAS PERSONAL MOTAENGIL OP. CHINALCO	11.00	0.00

Valor de Venta de Operaciones Gratuitas : S/ 0.00

SON: NOVENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS VEINTIDOS Y 14/100 SOLES

Número de Expediente : 5005264386
Código de unidad ejecutora: 10245
Orden de Compra : 6700048265

Sub Total Ventas :	S/ 80,273.00
Anticipos :	S/ 0.00
Descuentos :	S/ 0.00
Valor Venta :	S/ 80,273.00
ISC :	S/ 0.00
IGV :	S/ 14,449.14
ICBPER :	S/ 0.00
Otros Cargos :	S/ 0.00
Otros Tributos :	S/ 0.00
Monto de redondeo :	S/ 0.00
Importe Total :	S/ 94,722.14

Información de la detracción

Leyenda: Operación sujeta al Sistema de Pago de Obligaciones Tributarias con el Gobierno Central
Bien o Servicio: 037 Demás servicios gravados con el IGV
Medio de pago: 004 Orden de pago
Nro. Cta. Banco de la Nación: 00381434060

Porcentaje de detracción: 12.00 Monto detracción: S/ 11366.66

Información del crédito

Monto neto pendiente de pago : S/ 83,355.46
Total de Cuotas : 1

Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto
1	31/10/2023	83,355.46						

Esta es una representación impresa de la factura electrónica, generada en el Sistema de SUNAT. Puede verificarla utilizando su clave SOL.

Idel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN

RUC: 20100045517

Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2634 LIMA-San

Y 23) LIMA 11000 San Borja

Tel: 414 3605

Nº: 6700048265

**ESPECIFICAR EL N° DE ESTA ORDEN
 EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES**

FECHA: 04.10.2023**DATOS DEL PROVEEDOR**

RUC: 10460335219 PERU: RETENCIÓN 3%

Difusión: 1173673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Dirección: AV NICOLÁS AYLLÓN S/N

Teléfono: 984432013

Atención:

Correo: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

Tel: 984432013; e-mail:

LUGAR DE ENTREGA

Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2634 LIMA-San

Estado:

FECHA DE ENTREGA

07.11.2023

CONDICIONES DE PAGO

Pago a 30 Días

Se emite esta factura a la brevedad posible a solicitud de la contraparte de la ordenación de la entrega. La misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y plazos
 establecidos en el contrato. El 04.10.2023 SOLO A LOS PROVEEDORES COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS

SOLES

ITEM	C. MATERIAL	COD. FABRICANTE / DESCRIPCION	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	090769	SERVICIO DE ALIMENTACION SOLICITANTE: MANUEL DAVILA JUSTIFICACION: SERVICIO DE ALIMENTACION EN LA CIUDAD DE PUCALLA SE ADJUNTA COTIZACION Y CONTRATO 09.10.2023 [04-JOAOASOARES][10-JOEL GADO][12-AGONCALVES][11-NUNORAFARI] PERIODO DEL 14.08.2023 AL 30.09.2023 (01 MES Y 10 DIAS) *ALFAS *SAYUNO S/ 11.50 + IGV *ALMUERZO S/ 12.50 + IGV *CENA S/ 11.00 + IGV *BONITO PROYECTADO S/ 254.520.00 + IGV		UN	254,520	1.00	254.520.00

SON: TRESCIENTOS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES Y 80/100 SOLES

OBSERVACIONES: Centro Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO

SOLICITANTE: MANUEL DAVILA

JUSTIFICACION: SERVICIO DE ALIMENTACION EN LA CIUDAD DE PUCALLA

SE ADJUNTA COTIZACION Y CONTRATO

09.10.2023

[04-JOAOASOARES][10-JOEL GADO][12-AGONCALVES][11-NUNORAFARI]

Valor Total:	S/	254.520.00
Descuentos:	S/	0.00
IGV 18.00%:	S/	45.813.60
Transporte:	S/	0.00
Seguro:	S/	0.00
Otros Gastos:	S/	0.00
FISE/SISE:	S/	0.00
Procto Total:	S/	300.333.60

Forman parte de este Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se
 obliga a cumplir al Proveedor.

ELIZABETPENA

 CARLOS ALONSO DE LA CRUZ

 N. Crisostomo Laurente
 RUC: 10460335219



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 6700048265

Nro. Documento (MIGO): 5005269734

Moneda: PEN

Referencia: EDP 02 SEP 2023

Texto Cabecera: EDP 02 SEPTIEMBRE 2023

Fecha de Recepción: 18.10.2023

Fecha Documento: 18.10.2023

Fecha Contab.: 18.10.2023

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

R.U.C.: 10460335219

Sociedad: 3781 - Mata-Engil Perú S.A.

Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO

Cond.pago: 3000

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monio	Moneda	Total
690788	G SERVICIO DE ALIMENTACION	103 393	1 00	PEN	103,393.00

TOTAL: 103,393.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Página: 1 / 1

Giddel N. Crisostomo Laurente
Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

MOTACILLIN[®] E₆

PROVEEDOR: CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

REC: 10460335229

ESTADO DE PAGO (EDP) N° 02

[illegible]

*COA FACTORY PRICE INTRINSICALLY ADV. \$67,000 IN. FORWARDED 1989
LAWD CONTRACTED NO EXTRA FURNITURE FOR K.M.P.

16-10/2023

STABILITY ANALYSIS / 4001

Gidel M. Cristofano Laurente
RUC: 10460335219


 Michel M. Grisostomo Laurente
 C.U.C.: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
P.J. LOS COLONOS SN URB. OXAPAMPA ESPALDA MUNICIPALIDAD DE
OXAPAMPA
OXAPAMPA - OXAPAMPA - PASCO

FACTURA ELECTRONICA
RUC: 10460335219
E001-25



Fecha de Emisión : 19/10/2023
Señor(es) : MOTA-ENGIL PERU S.A.
RUC : 20100045517
Dirección del Receptor de la factura : AV. JAVIER PRADO ESTE 444 INT.
2201 EDIFICIO TORRE PRADO PISOS
22 Y 23 LIMA LIMA SAN ISIDRO
Dirección del Cliente : AV. JAVIER PRADO ESTE 444 INT.
2201 EDIFICIO TORRE PRADO PISOS
22 Y 23 LIMA-LIMA-SAN ISIDRO
Tipo de Moneda : SOLES
Observación :

Forma de pago: Crédito

Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario	ICBPER
4358.00	UNIDAD	DESAYUNO PERSONAL MOTAENGIL OP. CHINALCO	11.50	0.00
537.00	UNIDAD	ALMUERZOS PERSONAL MOTAENGIL OP. CHINALCO	12.50	0.00
4232.00	UNIDAD	CENAS PERSONAL MOTAENGIL OP. CHINALCO	11.00	0.00

Valor de Venta de Operaciones Gratuitas : S/ 0.00

SON: CIENTO VEINTIDOS MIL TRES Y 74/100 SOLES

Número de Expediente : 5005269734

Código de unidad ejecutora: 10245

Orden de Compra : 6700048265

Sub Total Ventas :	S/ 103,393.00
Anticipos :	S/ 0.00
Descuentos :	S/ 0.00
Valor Venta :	S/ 103,393.00
ISC :	S/ 0.00
IGV :	S/ 18,610.74
ICBPER :	S/ 0.00
Otros Cargos :	S/ 0.00
Otros Tributos :	S/ 0.00
Monto de redondeo :	S/ 0.00
Importe Total :	S/ 122,003.74

Información de la detracción

Leyenda: Operación sujeta al Sistema de Pago de Obligaciones Tributarias con el Gobierno Central
Bien o Servicio: 037 Demás servicios gravados con el IGV
Medio de pago: 004 Orden de pago
Nro. Cta. Banco de la Nación: 00381434080 Porcentaje de detracción: 12.00 Monto detracción: S/ 14840.45

Información del crédito

Monto neto pendiente de pago : S/ 107,363.29
Total de Cuotas : 1

Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto
1	31/10/2023	107,363.29			

Esta es una representación impresa de la factura electrónica, generada en el Sistema de SUNAT. Puede verificarla utilizando su clave SOL.

CRISOSTOMO LAURENTE
RUC: 10460335219



ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN



RUC: 20100045517

Av. Javier Prado Este No. 444 Int. 2201 (Edificio Torre Prado Pisos 22 y 23) Lima - Lima - San Isidro
Telf.: 414-3665

DATOS DEL PROVEEDOR

R.U.C. 10460335219 PERU: RETENCIÓN 3%

Señores: 1175873 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Dirección: AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N

Teléfono: 984432013

Atención: ,

Telf: 984432013; e-mail:

e-mail: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

Nº: 5400060496

ESPECIFICAR EL Nº DE ESTA ORDEN EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: 03.01.2024

LUGAR ENTREGA	Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2634 LIMA-San Isidro
FECHA ENTREGA	03.01.2024

CONDICIONES DE PAGO: Pago a 30 Días

Si vanse enviarnos a la brevedad posible la mercadería que a continuación detallamos, la misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y precios proporcionados por Ustedes. / DESDE EL 01.06.2022 SOLO ACEPTAMOS COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS.

SOLES

ITEM	C.MATERIAL	CÓD.FABRICANTE / DESCRIPCIÓN	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690789	/ G SERVICIO DE ALIMENTACION SolPod: 3300133997 Peso: 0.000 PERIODO: DEL 01.10.2023 AL 31.12.2023 (03 MESES) TARIFAS: DESAYUNO: S/ 11.50 + IGV ALMUERZO: S/ 12.50 + IGV CENA: S/ 11.00 + IGV		UN	427,800	1.00	427,800.00

SON: QUINIENTOS CUATRO MIL OCHOCIENTOS CUATRO SOLES

OBSERVACIONES: Centro Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO

CIUDAD DE
SOLICITANTE: MANUEL DAVILA
JUSTIFICACION: AMPLIACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LA
PUCARÁ
ADENDA Nº 01 AL CONTRATO 6700048265
SE ADJUNTA CONTRATO Y ADENDA

Valor Total:	S/	427,800.00
Descuentos:	S/	0.00
IGV 18.00%:	S/	77,004.00
Transporte:	S/	0.00
Seguro:	S/	0.00
Otros Gastos:	S/	0.00
FISE/SISE:	S/	0.00
Precio Total :	S/	504,804.00

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Manuel Davila
Carnelo, Ricardo

Manuel Davila
De Lacerda, Ricardo

Manuel Davila
Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERU S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN



RUC: 20100045517

Av. Javier Prado Este Ido. 444 Int. 2201 (Torre Prado Plaza 22 y 23) 2834 LIMA-San
Y 23) Lima - Lima San Isidro
Telf: 414 3665

DATOS DEL PROVEEDOR

RUC: 10460335219 PERU: RETENCIÓN 3%

Señor(a): 1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Dirección: AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N

Teléfono: 954432013

Atención:

E-mail: INVERSIONESMALOM2014@GMAIL.COM

Tel: 954432013; o mail

Nº: 6700048265

**ESPECIFICAR EL N° DE ESTA ORDEN
EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES**

FECHA: 04.10.2023

UBICACIÓN	Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Plaza 22 y 23) 2834 LIMA-San
Almacén	
FECHA ENTREGA	07.11.2023
CONDICIÓN DE PAGO	Pago a 30 Días
Sólo se elige una de las alternativas de pago. La elección de la alternativa de pago se realiza de acuerdo a las especificaciones y precios propuestos por el proveedor. / DESDE EL 01.06.2022 SOLO SE ACEPTAN LOS PAGOS CANCELADOS POR PAGO ELECTRÓNICO	
SOLES	

ITEM	C. MATERIAL	CÓD. FABRICANTE / DESCRIPCIÓN	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690789	7 G SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SolPod: 3309131131 Peso: 0.000 PERIODO: DEL 14.08.2023 AL 30.09.2023 (01 MESES Y 13 DIAS) TARIFAS: DESAYUNO: S/ 11.50 + IGV ALMUERZO: S/ 12.50 + IGV CENA: S/ 11.00 + IGV MONTO PROYECTADO: S/ 254,520.00 + IGV		UN	254,520	1.00	254,520.00

SON: TRESCIENTOS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES Y 60/100 SOLES

OBSERVACIONES: Centro Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO

SOLICITANTE: MANUEL DAVILA

JUSTIFICACION: SERVICIO DE ALIMENTACION EN LA CIUDAD DE PUCARÁ

SE ADJUNTA COTIZACION Y CONTRATO

09.10.2023:

[04-JOAOASOARES][10-JDEI GADO][12-AGONCALVES][11-KUNORAFEL]

Valor Total:	S/	254,520.00
Descuentos:	S/	0.00
IGV 18.00%:	S/	45,813.60
Transporte:	S/	0.00
Seguro:	S/	0.00
Otros Gastos:	S/	0.00
FISE/SISE:	S/	0.00
Preco Total :	S/	300,333.60

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Manuel Davila
Manuel Davila

Elizabet Pena
Elizabet Pena

Pag. *AS*
Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



Proyecto: TRABAJOS COMPLEMENTARIOS ERIC GONZALEZ NORIE
PRESA DE RIACHES - STA CATAPA

Fecha: OCTUBRE
01 de octubre del 2023
1 de 1

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - VALORIZACIÓN N° 03

Razon Social: CRISTOSTOMO LAURENTE GUTIERREZ S.A.
RUC: 10460335219
Direccion: AV. SALOMON AYLLON
Prov. Dep: YAUCA
*Entrega: ☐ Hora ☐ Dia ☐ Semana ☐ Quincena ☐ Mes
☐ Fines de Mes ☐ Fines de Quincena ☐ Fines de Semana
☐ No Traslado ☐ No Inc. Plan

Telefono: 994432013
DIRECCION: 10460335219
Gen. Person: 103
Tipo Personal: PERSONAL DE MESA
T. Comprob: FACTURA
N° Cta. Banc: SOL
BANCO: BCP

FECHA	D. TRABAJO	TURNO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO MEJORADO	ALMUERZO CAMPO	OBSERVACION PARTE
01 oct 23	01.00	Dia Noche	126	18	127	0	0	
02 oct 23	01.00	Dia Noche	126	18	126	0	0	
03 oct 23	01.00	Dia Noche	126	19	124	0	0	
04 oct 23	01.00	Dia Noche	123	18	123	0	0	
05 oct 23	01.00	Dia Noche	124	19	123	0	0	
06 oct 23	01.00	Dia Noche	179	22	125	0	0	
07 oct 23	01.00	Dia Noche	123	14	123	0	0	
08 oct 23	01.00	Dia Noche	117	15	111	0	0	
09 oct 23	01.00	Dia Noche	110	12	110	0	0	
10 oct 23	01.00	Dia Noche	110	11	109	0	0	
11 oct 23	01.00	Dia Noche	108	11	107	0	0	
12 oct 23	01.00	Dia Noche	107	13	106	0	0	
13 oct 23	01.00	Dia Noche	114	17	110	0	0	
14 oct 23	01.00	Dia Noche	116	13	114	0	0	
15 oct 23	01.00	Dia Noche	114	12	113	0	0	
16 oct 23	01.00	Dia Noche	114	13	112	0	0	
17 oct 23	01.00	Dia Noche	113	13	112	0	0	
18 oct 23	01.00	Dia Noche	112	12	111	0	0	
19 oct 23	01.00	Dia Noche	111	12	109	0	0	
20 oct 23	01.00	Dia Noche	111	13	117	0	0	
21 oct 23	01.00	Dia Noche	115	12	114	0	0	
22 oct 23	01.00	Dia Noche	116	13	115	0	0	
23 oct 23	01.00	Dia Noche	116	12	110	0	0	
24 oct 23	01.00	Dia Noche	116	13	115	0	0	
25 oct 23	01.00	Dia Noche	116	11	116	0	0	
26 oct 23	01.00	Dia Noche	116	16	121	0	0	
27 oct 23	01.00	Dia Noche	221	20	124	0	0	
28 oct 23	01.00	Dia Noche	171	12	170	0	0	
29 oct 23	01.00	Dia Noche	170	12	170	0	0	
30 oct 23	01.00	Dia Noche	170	12	170	0	0	
31 oct 23	01.00	Dia Noche	160	11	170	0	0	

Total 31.00

4.081 446 3.915 0 0

Temperatura ambiente (F.A.S.)
Temperatura por (F.A.S.)
Temperatura por (F.A.S.)

Costo Unitario

31	0	31	TAPPER	0	0
4081	446	3915	0	0	0
11.50	12.50	11.00	0.00	0.00	0.00
46.931.50	5.575.00	43.085.00	0.00	0.00	95.571.50

Distribuido por
MOTA-ENGIL PERU S.A.
Jorge H. S. RIVERA RUIZ
REPRESENTANTE LEGAL

MOTA-ENGIL PERU S.A.
Manuel Davila
Administrador de Obras

Proyecto al Porcentaje Liquidado
Eduardo Rodriguez Bueso
12
29

MOTA-ENGIL PERU S.A.
Eduardo Rodriguez Bueso
Gerente de Operaciones y Mantenimiento

CRISTOSTOMO LAURENTE
10460335219

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
PJ. LOS COLONOS SN URB. OXAPAMPA ESPALDA MUNICIPALIDAD DE
OXAPAMPA
OXAPAMPA - OXAPAMPA - PASCO

FACTURA ELECTRONICA
RUC: 10460335219
E001-75



Fecha de Emisión : 12/01/2024
Señor(es) : MOTA-ENGIL PERU S.A.
RUC : 20100045517
Dirección del Receptor de la factura : AV. JAVIER PRADO ESTE 444 INT.
2201 EDIFICIO TORRE PRADO PISOS
22 Y 23 LIMA LIMA SAN ISIDRO
Establecimiento del Emisor : AV. NICOLAS AYLLON - PUCARA SN
C.C. PUCARA JUNIN-YAULI-
MOROCOCHA
Tipo de Moneda : SOLES
Observación :

Forma de pago. Crédito

Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario	ICBPER
4081.00	UNIDAD	DESAYUNOS PERSONAL MOTA-ENGIL PERU S.A OP. CHINALCO	11.50	0.00
446.00	UNIDAD	ALMUERZOS PERSONAL MOTA-ENGIL PERU S.A OP. CHINALCO	12.50	0.00
3915.00	UNIDAD	CENAS PERSONAL MOTA-ENGIL PERU S.A OP. CHINALCO	11.00	0.00

Valor de Venta de Operaciones Gratuitas : S/ 0.00

SON: CIENTO DOCE MIL SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO Y 37/100
SOLES

Número de Expediente : 50053836165005383619
Código de unidad ejecutora: 10245
Orden de Compra : 67000482655400060496

Sub Total Ventas :	S/ 95,571.50
Anticipos :	S/ 0.00
Descuentos :	S/ 0.00
Valor Venta :	S/ 95,571.50
ISC :	S/ 0.00
IGV :	S/ 17,202.87
ICBPER :	S/ 0.00
Otros Cargos :	S/ 0.00
Otros Tributos :	S/ 0.00
Monto de redondeo :	S/ 0.00
Importe Total :	S/ 112,774.37

Información de la deducción

Leyenda: Operación sujeta al Sistema de Pago de Obligaciones Tributarias con el Gobierno Central
Bien o Servicio: 037 Demás servicios gravados con el IGV
Medio de pago: 004 Orden de pago
Nro. Cta. Banco de la Nación: 00381434080 Porcentaje de deducción: 12.00 Monto deducción: S/ 13532.93

Información del crédito

Monto neto pendiente de pago : S/ 99,241.44
Total de Cuotas : 1

Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto
1	30/01/2024	99,241.44						

Esta es una representación impresa de la factura electrónica, generada en el Sistema de SUNAT. Puede
verificarla utilizando su clave SOL.

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
RUC: 10460335219



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO



Orden de Servicio: 6700048265
Nro. Documento (MIGO): 6005383616
Moneda: PEN
Referencia: EDP 03 OCT 2023
Texto Cabecera: EDP 03 OCTUBRE 2023
Fecha de Recepción: 11 01 2024
Fecha Documento: 11 01 2024
Fecha Contab.: 11 01 2024

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
R.U.C.: 10460335219
Sociedad: 3781 - Mota-Engil Peru S A
Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
Cond.pago: 3000

Cód. Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monio	Moneda	Total
680789	SERVICIO DE ALIMENTACION	50,571.500	1 00	PEN	50,571.50

TOTAL: 50,571.50 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Página: 1 / 1

Unidad R. Crisostomo Lauren
RUC: 10460335219

[illegible]

del N. Crisostomo Laurente
C: 10460335219



ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN



RUC: 20100045517

Av. Javier Prado Este Nro. 444 Int. 2201 (Edificio Torre Prado Pisos 22 y 23) Lima - Lima - San Isidro
Telf.: 414-3665

Nº: 5400060496

ESPECIFICAR EL N° DE ESTA ORDEN
EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: 03.01.2024

DATOS DEL PROVEEDOR

R.U.C.: 10460335219 PERU: RETENCIÓN 3%

Señores: 1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Dirección: AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N

Teléfono: 964432013

Atención:

Telf.: 964432013; e-mail:

e-mail: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

LUGAR ENTREGA : Av. Javier Prado Esta 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2634 LIMA-San Isidro

FECHA ENTREGA : 03.01.2024

CONDICIONES DE PAGO: Pago a 30 Días

Si se envían a la brevedad posible la mercadería que a continuación detallamos, la misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y precios proporcionados por Ustedes. / DESDE EL 01.05.2022 SOLO ACEPTAMOS COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS.

SOLES

ITEM	C.MATERIAL	CÓD.FABRICANTE / DESCRIPCIÓN	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690789	/ G SERVICIO DE ALIMENTACION SolPed: 3300133997 Peso: 0.000 PERIODO: DEL 01.10.2023 AL 31.12.2023 (03 MESES) TARIFAS: DESAYUNO: S/. 11.50 + IGV ALMUERZO: S/. 12.50 + IGV CENA : S/. 11.00 + IGV		UN	427,800	1.00	427,800.00

SON: QUINIENTOS CUATRO MIL OCHOCIENTOS CUATRO SOLES

OBSERVACIONES: Centro Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO

CIUDAD DE

SOLICITANTE: MANUEL DAVILA
JUSTIFICACION: AMPLIACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LA
PUCARÁ
ADENDA N° 01 AL CONTRATO 6700048265
SE ADJUNTA CONTRATO Y ADENDA

Valor Total:	S/	427,800.00
Descuentos:	S/	0.00
IGV 18.00%:	S/	77,004.00
Transporte:	S/	0.00
Seguro:	S/	0.00
Otros Gastos:	S/	0.00
FISE/SISE:	S/	0.00
Precio Total :	S/	504,804.00

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Camelo, Ricardo

De

tel. W. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO



Orden de Servicio: 5400860496
Nro. Documento (MIGO): 5035383637
Moneda: PEN
Referencia: EDP 04 NOV 2023
Texto Cabecera: EDP 04 NOVIEMBRE 2023
Fecha de Recepción: 11 01 2024
Fecha Documento: 11 01 2024
Fecha Contab.: 11 01 2024

Proveedor: 11756/3 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
R.U.C.: 10460335219
Sociedad: 3761 - Meta-Engil Peru S A
Centro de Conto: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCCHO
Cond.pago: 3000

Cód Art.	Descripción del Servicio	Cant	Monto	Moneda	Total
656792	656792	115,728	1,00	1,00	115,728.00

TOTAL: 115,728.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Página: 1 / 1

Man N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



MOBILE

PROVEDOR: CRISTO MO LAURENTE GIDDEL NATHAN - "SHALOM FOOD SERVICE"

WILLIAMSON
524

RUC: 10460335219

ESTADO DE PAGO (EDP) N° 04 - 2023

[illegible]

St.
N. Cristoforo Laurente
1046033219



Mes:	NOVEMBRE
Décade:	01 du novembre 2023
Jour:	30 du novembre 2023

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - VALORIZACIÓN N° 04

Telefones	HOMES
UBICACION	CITY
Ent. Personal	ED
Foto Personal	PERSONAL PHOTO
T. Comput.	TELETYPE
Nº Cta. Banc.	SER.
DAMEO	REP.

Dirección: HMO039279
 AV. MIGUEL ÁLVAREZ
 P.O. Box 10000
 Torón ☐ P.O. ☐ Santa ☐ Quilón ☐ M...
☐ P.O. 10000 ☐ P.O. 10000
☐ P.O. 10000 ☐ P.O. 10000

FECHA	D. TRABAJO	TURNO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO MEJORADO	ALMUERZO CAMPO	OBSERVACIÓN PARTE
01 nov 23	01:00	Día Noche	162	11	161	0	0	
02 nov 23	01:00	Día Noche	162	11	160	0	0	
03 nov 23	01:00	Día Noche	162	11	160	0	0	
04 nov 23	01:00	Día Noche	160	12	170	0	0	
05 nov 23	01:00	Día Noche	171	13	121	0	0	
06 nov 23	01:00	Día Noche	121	13	171	0	0	
07 nov 23	01:00	Día Noche	171	13	171	0	0	
08 nov 23	01:00	Día Noche	171	13	171	0	0	
09 nov 23	01:00	Día Noche	160	11	150	0	0	
10 nov 23	01:00	Día Noche	162	11	177	0	0	
11 nov 23	01:00	Día Noche	177	12	176	0	0	
12 nov 23	01:00	Día Noche	177	10	172	0	0	
13 nov 23	01:00	Día Noche	177	9	177	0	0	
14 nov 23	01:00	Día Noche	177	9	177	0	0	
15 nov 23	01:00	Día Noche	175	9	175	0	0	
16 nov 23	01:00	Día Noche	172	12	169	0	0	
17 nov 23	01:00	Día Noche	194	7	158	0	0	
18 nov 23	01:00	Día Noche	162	6	161	0	0	
19 nov 23	01:00	Día Noche	161	6	161	0	0	
20 nov 23	01:00	Día Noche	160	6	160	0	0	
21 nov 23	01:00	Día Noche	160	7	159	0	0	
22 nov 23	01:00	Día Noche	159	6	157	0	0	
23 nov 23	01:00	Día Noche	147	14	153	0	0	
24 nov 23	01:00	Día Noche	176	13	159	0	0	
25 nov 23	01:00	Día Noche	129	7	156	0	0	
26 nov 23	01:00	Día Noche	167	6	167	0	0	
27 nov 23	01:00	Día Noche	155	7	154	0	0	
28 nov 23	01:00	Día Noche	155	6	154	0	0	
29 nov 23	01:00	Día Noche	155	5	155	0	0	
30 nov 23	01:00	Día Noche	153	9	153	0	0	
Total	30:00		5036	362	4934	0	0	

* 在 2008 年 12 月 31 日，KWB 的资产
 总额为 100 亿欧元，其中 10 亿欧元为
 现金，90 亿欧元为应收账款。

Cantidad a valorizar por MES
Código de folio

30				
0				
30				
			TARGET	
5035	292	4924	0	0
11.50	12.50	11.00	0.00	0.00
57.914,00	3.650,00	54.164,00	0,00	0,00
			115.728,00	

Elencada por
 MOTA PEGH PERU S A
 2019
 Juan Noelia Avila Ruiz
 GERENTE DE OPERACIONES

1984-1985

MOTA-ENGIL PERÚ S.A.

MANUEL DAVILA

Administrador de la Empresa

Enrollment Representative Team: December	
Enrollment Representative: Jennifer C. Giddell	12
Area: Health	01
	24

Gilda N. Cristoforo Laureata
RUC: 1046035219

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
P.J. LOS COLONOS SN URB. OXAPAMPA ESPALDA MUNICIPALIDAD DE
OXAPAMPA
OXAPAMPA - OXAPAMPA - PASCO

FACTURA ELECTRONICA

RUC: 10460335219

E001-76

Fecha de Emisión : 12/01/2024
Señor(es) : MOTA-ENGIL PERU S.A.
RUC : 20100045517
Dirección del Receptor de la factura : AV. JAVIER PRADO ESTE 444 INT.
2201 EDIFICIO TORRE PRADO PISOS
22 Y 23 LIMA LIMA SAN ISIDRO
Establecimiento del Emisor : AV. NICOLAS AYLLON - PUCARA SN
C.C. PUCARA JUNIN-YAULI-
MOROCOCHA
Tipo de Moneda : SOLES
Observación :

Forma de pago: Crédito

Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario	ICBPER
5036.00	UNIDAD	DESAYUNOS PERSONAL MOTA-ENGIL OP. CHINALCO	11.50	0.00
292.00	UNIDAD	ALMUERZOS PERSONAL MOTA-ENGIL OP. CHINALCO	12.50	0.00
4924.00	UNIDAD	CENAS MOTA-ENGIL OP. CHINALCO	11.00	0.00

Valor de Venta de Operaciones Gratuitas : S/ 0.00

Sub Total Ventas :	S/ 115,728.00
Anticipos :	S/ 0.00
Descuentos :	S/ 0.00
Valor Venta :	S/ 115,728.00
ISC :	S/ 0.00
IGV :	S/ 20,831.04
ICBPER :	S/ 0.00
Otros Cargos :	S/ 0.00
Otros Tributos :	S/ 0.00
Monto de redondeo :	S/ 0.00
Importe Total :	S/ 136,559.04

SON: CIENTO TREINTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y NUEVE
Y 04/100 SOLES

Número de Expediente : 5005383637

Código de unidad ejecutora: 10245

Orden de Compra : 5400060496

Información de la detracción

Leyenda: Operación sujeta al Sistema de Pago de Obligaciones Tributarias con el Gobierno Central
Bien o Servicio: 037 Demás servicios gravados con el IGV
Medio de pago: 004 Orden de pago
Nro. Cta. Banco de la Nación: 00381434060 Porcentaje de detracción: 12.00 Monto detracción: S/ 16387.08

Información del crédito

Monto neto pendiente de pago : S/ 120,171.96
Total de Cuotas : 1

Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto
1	31/01/2024	120,171.96						

Esta es una representación impresa de la factura electrónica, generada en el Sistema de SUNAT. Puede
verificarla utilizando su clave SOL.

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
RUC: 10460335219



ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN



RUC: 20100045517

Av. Javier Prado Este Nro. 444 Int. 2201 (Edificio Torre Prado Pisos 22 y 23) Lima - Lima - San Isidro
Telf : 414-3885

Nº: 5400060496

ESPECIFICAR EL N° DE ESTA ORDEN
EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: 03.01.2024

DATOS DEL PROVEEDOR

R.U.C: 10460335219 PERU: RETENCIÓN 3%
Señores: 1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Dirección: AV. NICOLÁS AYLÓN S/N
Teléfono: 984432013
Atención: ,
e-mail: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

Telf: 984432013; e-mail:

LUGAR ENTREGA: Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2634 LIMA-San Isidro

FECHA ENTREGA: 03.01.2024

CONDICIONES DE PAGO: Pago a 30 Días
Sirvanse enviarnos a la brevedad posible la mercadería que a continuación detallamos, la misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y precios proporcionados por Ustedes. / DESDE EL 01.05.2022 SOLO ACEPTAMOS COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS.

SOLES

ITEM	C.MATERIAL	CÓD.FABRICANTE / DESCRIPCIÓN	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690789	/ G SERVICIO DE ALIMENTACION SolPed: 3300133997 Peso: 0.000 PERIODO: DEL 01.10.2023 AL 31.12.2023 (03 MESES) TARIFAS: DESAYUNO: S/. 11.50 + IGV ALMUERZO: S/. 12.50 + IGV CENA : S/. 11.00 + IGV		UN	427,800	1.00	427,800.00

SON: QUINIENTOS CUATRO MIL OCHOCIENTOS CUATRO SOLES

OBSERVACIONES: Centro Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO

CIUDAD DE

SOLICITANTE: MANUEL DAVILA
JUSTIFICACION: AMPLIACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LA
PUCARÁ
ADENDA N° 01 AL CONTRATO 6700048265
SE ADJUNTA CONTRATO Y ADENDA

Valor Total:	S/	427,800.00
Descuentos:	S/	0.00
IGV 18.00%:	S/	77,004.00
Transporte:	S/	0.00
Seguro:	S/	0.00
Otros Gastos:	S/	0.00
FISE/SISE:	S/	0.00
Precio Total :	S/	504,804.00

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Adm. Ricardo
Cameo, Ricardo

De Licencia,

Manuel Davila
C. 10460335219



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO



Orden de Servicio: 5400060498
Nro. Documento (RIGO): 5005386438
Moneda: PEN
Referencia: EDP 05 DIC 2023
Texto Cabecera: EDP 05 DICIEMBRE 2023
Fecha de Recepción: 14.01.2024
Fecha Documento: 14.01.2024
Fecha Contab.: 14.01.2024

Proveedor: 1175873 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
R.U.C.: 10460335219
Sociedad: 3781 - Mata-Engl Perú S.A
Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCCHO
Cond.pago: 3000

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monio	Moneda	Total
690789	6 SERVICIO DE ALIMENTACION	62 660.500	1.00	PEN	62,660.50

TOTAL: 62,660.50 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Página: 1 / 1

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

RUC: 10450335219

ESTADO DE FAGO (EDF) N° 05 - 2023


M. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



Proyecto: TRABAJOS COMPLEMENTARIOS EN EL VALLE DEL RÍO
PRISA DE HIELOS - STA ELIAPA

Mo: D.C. UMBRI
Emple: 01 de diciembre del 2023
Ex: 31 de diciembre del 2023

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - VALORIZACIÓN N° 05

Razon Social: CRISTÓFOMO LAURENTI GARCÍA NATI
RUC: 1040335219
Dirección: AV. NICOLAS AVILA
Prov.-Dep.: Tarma - Tarma
Tarifa: ☐ Hora ☒ Día ☐ Semana ☐ Quincena ☐ Mes
☒ Frecuencia Mensual ☐ Frecuencia Trimestral
☐ Inc. Traslado ☐ No Inc. Traslado

Teléfono: 044-3013
UNIC. PERTINENTE: 000
Cant. Personal: 03
Tipo Personal: PERSONAL DE SERVICIO
T. Comprob: FACILITADA
N° Cta. Banc: 501
BANCO: DCP

FECHA	H. TRABAJO	TURNO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO MEJORADO	ALMUERZO CAMPO	OBSERVACIÓN PARTE
01 dic 23	01:00	Día	153	9	146	0	0	
		Noche						
02 dic 23	01:00	Día	143	4	142	0	0	
		Noche						
03 dic 23	01:00	Día	143	3	142	0	0	
		Noche						
04 dic 23	01:00	Día	141	4	141	0	0	
		Noche						
05 dic 23	01:00	Día	142	2	142	0	0	
		Noche						
06 dic 23	01:00	Día	143	2	140	0	0	
		Noche						
07 dic 23	01:00	Día	141	3	140	0	0	
		Noche						
08 dic 23	01:00	Día	139	3	138	0	0	
		Noche						
09 dic 23	01:00	Día	137	6	137	0	0	
		Noche						
10 dic 23	01:00	Día	137	5	137	0	0	
		Noche						
11 dic 23	01:00	Día	137	5	137	0	0	
		Noche						
12 dic 23	01:00	Día	137	6	138	0	0	
		Noche						
13 dic 23	01:00	Día	137	6	136	0	0	
		Noche						
14 dic 23	01:00	Día	138	7	136	0	0	
		Noche						
15 dic 23	01:00	Día	131	8	145	0	0	
		Noche						
16 dic 23	01:00	Día	145	6	145	0	0	
		Noche						
17 dic 23	01:00	Día	145	6	145	0	0	
		Noche						
18 dic 23	01:00	Día	144	7	145	0	0	
		Noche						
19 dic 23	01:00	Día	144	6	143	0	0	
		Noche						
20 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
21 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
22 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
23 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
24 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
25 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
26 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
27 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
28 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
29 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						
30 dic 23	01:00	Día	0	0	0	0	0	
		Noche						

Total 30.00

2777	104	2675	0	0
------	-----	------	---	---

Tiempo máximo pagado (L. 24)
 Tiempo - costo por hora no pagado
 Tiempo - costo por hora no pagado

Cantidad a valorizar por MLS
 Costo Unitario

2777	104	2675	0	0
11.50	12.50	11.00	0.00	0.00
31,935.50	1,300.00	29,425.00	0.00	0.00

Empleador: CRISTÓFOMO LAURENTI GARCÍA NATI
Nombre: JUAN ROBERTO AVILA RUIZ
Función: ADMINISTRADOR GENERAL

Empleado: CRISTÓFOMO LAURENTI GARCÍA NATI
Nombre: MANUEL OAVIA
Función: ADMINISTRADOR GENERAL

Propietario Representante: JUAN ROBERTO AVILA RUIZ
Nombre: JUAN ROBERTO AVILA RUIZ
Función: REPRESENTANTE

CRISTÓFOMO LAURENTI GARCÍA NATI

Crisostomo Laurenti
 1040335219

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
PJ. LOS COLONOS SN URB. OXAPAMPA ESPALDA MUNICIPALIDAD DE
OXAPAMPA
OXAPAMPA - OXAPAMPA - PASCO

FACTURA ELECTRONICA

RUC: 10460335219

E001-77

Fecha de Emisión : 15/01/2024
Señor(es) : MOTA-ENGIL PERU S.A.
RUC : 20100045517

Forma de pago: Crédito

Dirección del Receptor de la factura : AV. JAVIER PRADO ESTE 444 INT.
2201 EDIFICIO TORRE PRADO PISOS
22 Y 23 LIMA LIMA SAN ISIDRO

Establecimiento del Emisor : AV. NICOLAS AYLLON - PUCARA SN
C.C. PUCARA JUNIN-YAULI-
MOROCOCHA

Tipo de Moneda : SOLES

Observación :

Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario	ICBPER
2777.00	UNIDAD	DESAYUNOS PERSONAL MOTA-ENGIL OP. CHINALCO	11.50	0.00
104.00	UNIDAD	ALMUERZOS PERSONAL MOTA-ENGIL OP. CHINALCO	12.50	0.00
2675.00	UNIDAD	CENAS PERSONAL MOTA-ENGIL OP. CHINALCO	11.00	0.00

Valor de Venta de Operaciones Gratuitas : S/ 0.00

SON: SETENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS TREINTA Y NUEVE Y
39/100 SOLES

Número de Expediente : 5005386438

Código de unidad ejecutora: 10245

Orden de Compra : 5400060496

Sub Total Ventas :	S/ 62,666.50
Anticipos :	S/ 0.00
Descuentos :	S/
Valor Venta :	S/ 62,666.50
ISC :	S/ 0.00
IGV :	S/ 11,278.89
ICBPER :	S/ 0.00
Otros Cargos :	S/ 0.00
Otros Tributos :	S/ 0.00
Monto de redondeo :	S/ 0.00
Importe Total :	S/ 73,939.39

Información de la detracción

Leyenda: Operación sujeta al Sistema de Pago de Obligaciones Tributarias con el Gobierno Central

Bien o Servicio: 037 Demás servicios gravados con el IGV

Medio de pago: 004 Orden de pago

Nro. Cta. Banco de la Nación: 00381434060

Porcentaje de detracción: 12.00

Monto detracción: S/ 8872.73

Información del crédito

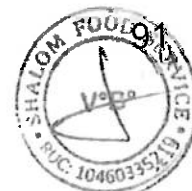
Monto neto pendiente de pago : S/ 65,066.66

Total de Cuotas : 1

Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto
1	31/01/2024	65,066.66						

Esta es una representación impresa de la factura electrónica, generada en el Sistema de SUNAT. Puede verificarla utilizando su clave SOL.

H. Crisostomo Laurente
10460335219



CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACION

CONTRATO: A.S.0094-2021/OXAPAMPA-0643-2021

CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACION, atención del comedor en la obra construcción del Hospital (MINSA) Ernesto Guzmán Gonzales, Provincia de Oxapampa, Departamento de Pasco. **PROYECTO "MEJORAMIENTO DE LA COBERTURA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL HOSPITAL ERNESTO GERMAN GONZALES -PROVINCIA OXAPAMPA, DEPARTAMENTO DE PASCO"**.

2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C identificado con Ruc: 20552332092, con domicilio fiscal en **AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTEERRICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO.**, debidamente representado por su gerente general la Sra. (Srta.) **HERNANDEZ UBILLUS MARIANELA**, identificado con DNI N° 08691744, y representado por su Apoderado: **HERRERA GASPARE ALEX ENRIQUE**, identificado con DNI N° 70690058, en adelante el **CLIENTE**.

SHALOM FOOD SERVICE con Ruc: 10460335219, con domicilio Jr. Túpac Amaru N° 122 Urb. Huancan, Huancayo, Junín, representado por el Sr. **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE** con DNI: 46033521, persona natural con negocio, quien en adelante se denominará **EL CONSECIONARIO**, en los términos y condiciones siguientes.

PRIMERO:

EL CLIENTE es una empresa contratista dedicada al sector de:

Principal - 4100 - CONSTRUCCIÓN DE EDIFICIOS

Secundaria 1 - 4290 - CONSTRUCCIÓN DE OTRAS OBRAS DE INGENIERÍA CIVIL

Secundaria 2 - 7110 - ACTIVIDADES DE ARQUITECTURA E INGENIERÍA Y ACTIVIDADES CONEXAS DE CONSULTORÍA TÉCNICA

quien requiere de los servicios de alimentación para su personal que labora en la obra de Construcción del Hospital MINSA de Oxapampa.



AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTEERRICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTTGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA-OXAPAMPA

[Handwritten signature]
N. Crisostomo Laurente
C: 10460335219
GOLPUNET

SEGUNDO:

EL CONSESIONARIO es una empresa especializada en los servicios de Alimentación Corporativa el cual se encuentra en la capacidad de brindar el servicio de alimentación que requiere **EL CLIENTE**, por lo que pone a disposición el servicio de alimentación diaria (desayuno, almuerzo, cena), a un promedio de 400 personas especializadas en los servicios staff y obrero.

TERCERO: VIGENCIA DE CONTRATO

El contrato será por un periodo de DOCE meses (12), con inicio el 14 noviembre 2021 al 13 de octubre del 2022, A.S. 0094 - 2021 con ORDEN DE SERVICIO OXAPAMPA-0643-2021, durante el tiempo del contrato **EL CLIENTE Y/O EL CONSESIONARIO** puede rescindir el contrato si considera pertinente.

CUARTO: DESCRIPCION DE SERVICIO

El precio del menú diario por persona es de S/ 24.00 soles sin I.G.V. servicio staff y S/ 9.20 soles sin I.G.V para el servicio obrero, es de la siguiente manera.

Servicio staff

Desayuno: S/ 8.00 SOLES

- Jugo de fruta.
- Avena o cereal.
- Termo de agua (café, milo, eco, mates).
- 02 panes con relleno según programación.
- Plato de fondo (caldo o segundo).

Almuerzo: S/ 10.00 SOLES

- Entrada.
- Sopa o caldo.
- 02 opciones de segundo al elegir.
- postre.
- Refresco de fruta o hierba.

Cena: S/ 6.00 SOLES

- Sopa.
- 02 opciones de segundo al elegir.
- Termo de agua (café, eco, mates).

AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTEERRICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTYGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA-OXAPAMPA



del N. Grisostomo Laurente
RUC: 10460335219
FULL GOURMET



INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.

- Postre.

Servicio obrero

Almuerzo: S/ 9.20 SOLES

- Sopa o caldo.
- 02 opciones de segundo al elegir.
- postre.
- Refresco de fruta o hierba.

El monto del contrato asciende a la suma de: **S/ 1,034,361.08 (Un Millón Treinta Y Cuatro Mil Trecientos Sesenta Y Uno Con 08/100 Soles)**, incluye todos los impuestos de ley.

Este monto de contratación del servicio comprende todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, los costos laborales vigentes, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia durante la ejecución del servicio, materia del presente contrato.

QUINTO: FORMA DE PAGO

La valorización del servicio de alimentación será de forma mensual cada 25 de cada mes (30 días), y el pago del servicio brindado será en un plazo no mayor (15) días, previa presentación del registro de firmas de consumo, resumen de valorización y factura.

Suscrito y firmado por ambas partes en triplicado y estando ambas partes conforme firman en la ciudad de Oxapampa a los días 05 de noviembre de 2021.



2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION
ALEJANDRO HERRERA ALANIA
PRESIDENTE DEL DIRECTORIO



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Laurente Góndel Nathan
RUC 10460335219

AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTECRISTO DPTO. 001 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTTGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA-OXAPAMPA

Cristóbal Laurente
RUC 10460335219



INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.



CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION: SERVICIO DE ALIMENTACION			
DATOS DEL DOCUMENTO		Fecha de emisión del documento	16 Noviembre 2022.
DATOS DEL CONTRATISTA		Nombre o Razón Social	SHALOM FOOD SERVICE DE: CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
		Ruc	10460335219
DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	CONTRATO: A.S.0094-2021/OXAPAMPA-0643-2021	
	Tipo y numero del procedimiento de selección	A.S. 0094 - 2021 ORDEN DE SERVICIO OXAPAMPA-0643-2021	
	Objeto de la contratación	BIENES	-
		SERVICIO	X
	Descripción del objeto del contrato	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL 2H ING. CONST. "MEJORAMIENTO DE LA COBERTURA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL HOSPITAL ERNESTO GERMAN GONZALES - PROVINCIA OXAPAMPA, DEPARTAMENTO DE PASCO".	
	Monto total del contrato original	S/ 1,034,361.08 (Un Millón Treinta Y Cuatro Mil Treientos Sesenta Y Uno Con 08/100 Soles)	
	Monto total ejecutado	S/ 1,034,361.08 (Un Millón Treinta Y Cuatro Mil Treientos Sesenta Y Uno Con 08/100 Soles)	
Plazo contractual	330 DIAS CALENDARIOS (del inicio el 14 noviembre 2021 al 18 de octubre del 2022); concluido el contrato.		
DATOS DE LA ENTIDAD		Denominación de la entidad	2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C
		Ruc	20552332092
CONFORMIDAD DE LA PRESTACION			
Por medio del presente documento, la empresa 2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C., otorga la constancia de cumplimiento de la prestación derivada del contrato mencionado.			
APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI	-	Monto total de las penalidades aplicadas
	NO	X	
 ALEX HERRERA ALANIA PRESIDENTE DE DIRECTORIO			
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DE LOS FUNCIONARIOS COMPETENTES			

AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTE RICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTTGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA-OXAPAMPA

Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219
GALL GOURMET

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

**CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION DE
SERVICIO DE ALIMENTACION**

Mediante el presente documento, la empresa 2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C., otorga la constancia de cumplimiento de la prestación de servicio de alimentación.

HACE CONSTAR

Que la Empresa **SHALOM FOOD SERVICE** de **CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN**, ha brindado el **SERVICIO DE ALIMENTACION** a nuestros colaboradores desde 14 de noviembre 2021 al 18 de octubre del 2022 en el comedor staff y de obreros de nuestro proyecto "MEJORAMIENTO DE LA COBERTURA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL HOSPITAL ERNESTO GERMAN GONZALES -- PROVINCIA OXAPAMPA, DEPARTAMENTO DE PASCO".

Demostrando buena atención, buen trato y responsabilidad en este servicio.

Lima, 16 noviembre 2022.

2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION
ALEJANDRO HERRERA ALANIA
PRESIDENTE DIRECTORIO

AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTERRICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTTGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA-OXAPAMPA

Gidde



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CUADRO N° 02			
SEMESTRE 2024- I INICIO: 03 DE JUNIO FIN: 26 DE JULIO			
CONCEPTO	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA)- PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024	DESAYUNO 17600	S/ 7.00	S/ 123, 200.00
	ALMUERZO 17600	S/ 9.00	S/ 158, 400.00
	CENA 3200	S/ 6.00	S/ 19, 200.00
TOTAL, CUADRO 2	TOTAL RACIONES 2024-I 38400		S/ 300, 800.00

CUADRO N° 03			
SEMESTRE 2024- II INICIO: 02 DE SETIEMBRE FIN: 27 DE DICIEMBRE			
CONCEPTO	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA)- PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024	DESAYUNO 35200	S/ 7.00	S/ 246, 400.00
	ALMUERZO 35200	S/ 9.00	S/ 316, 800.00
	CENA 6400	S/ 6.00	S/ 38, 400.00
TOTAL, CUADRO 3	TOTAL RACIONES 2024-II 76800		S/ 601, 600.00

TOTAL, CUADRO 2 y 3	TOTAL RACIONES 2024 115200		S/ 902, 400.00
---------------------	-------------------------------	--	----------------

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

Oxapampa, 01 de mayo 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nothman
RUC: 10460335219

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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

Presentación de ofertas/expressión de interés

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

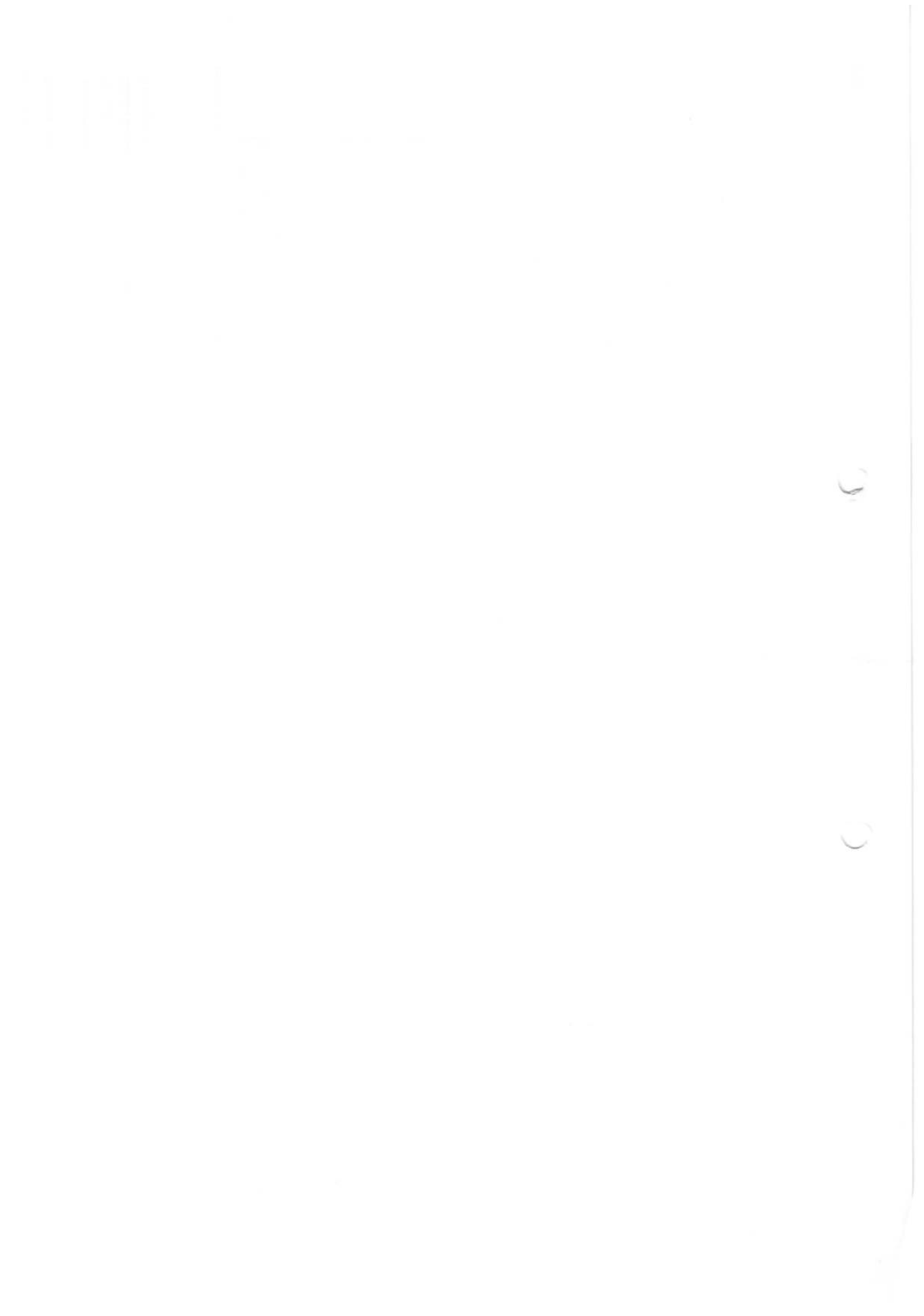
Nomenclatura : CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024.

Nro. ítem		Descripción del ítem			
RUC / Código	Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación	
1	SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES				
20600728505	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	03/05/2024	12:29:18	Electronico	
10407794741	AMES REYES FRANCISCO RONALD	03/05/2024	21:39:47	Electronico	
10460335219	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	03/05/2024	22:27:04	Electronico	
10422011281	AMES REYES POOL MAVERICK	03/05/2024	22:31:08	Electronico	
20610252061	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER	03/05/2024	23:31:28	Electronico	
20601921376	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	03/05/2024	23:33:57	Electronico	
10458652614	CONSORCIO DOÑA VICKI	03/05/2024	23:54:30	Electronico	





AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO

Miércoles, 24 Abril 2024 9:40 AM

Inicio

Bienvenido CAROLIN LIZBETH ESPINOZA ALANZA

Su Sesión está por expirar aproximadamente en 29 minutos con 40 segundos.

Mi Cuenta

Visualizar ficha de selección

Mis Datos
Cambio clave
Cerrar Sesión

Entidad

UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL
JUAN SANTOS
ATAHUALPA

Inicio

Buscar Bases Pre-
Publicadas

Consola de Selección

Consola de Actos
Preparatorios

Bandeja de Expresión de
Interés para la
Reconstrucción con
Cambios

Bandeja Difusión de
Requerimientos - Ley N°
30225

Consultar Avisos
Informativos de
Contrataciones

Buscar Oficios de
Supervisión

Consultar Notificaciones
de Supervisión

Reporte Consultas y
Observaciones

de Elevación de
Observaciones

Efectuar Bloqueo o
Desbloqueo de
Procedimiento

Bandeja Notificaciones

Ir a Info Obras

Convocatoria

Información general

Nro. Expediente	1000318
Nomenclatura	CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1
Nro. de convocatoria	1
Tipo de compra o selección	Por la Entidad
Normativa aplicable	Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado

Información general de la entidad

Entidad Convocante	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Dirección legal	JIRON LOS CEDROS N° 14° LA MERCEZ (JUNIN-CHANCHAMAYO-CHANCHAMAYO)
Página Web	
Teléfono de la Entidad	1111111

Información general del procedimiento

Objeto de contratación	Servicio				
Descripción del Objeto	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION...				
Valor Estimado Total/ Valor Referencial Total	1,236 320.00 Soles				
Monto del derecho de participación	GRATUITO				
Monto del costo de Reproducción de las Bases	5.00 Soles				
Lugar y cuenta de pago del costo de Reproducción de las Bases	<table border="1"> <tr> <td>Remesa</td><td>Cuenta de Pago</td></tr> <tr> <td>Caja de la Entidad</td><td></td></tr> </table>	Remesa	Cuenta de Pago	Caja de la Entidad	
Remesa	Cuenta de Pago				
Caja de la Entidad					
Fecha y hora de Publicación	27/03/2024 21:32:00				
Recurso de Apelación resuelto por	EL TRIBUNAL				

Cronograma

Etapa	Fecha Inicio	Fecha Fin
Convocatoria	27/03/2024	27/03/2024
Registro de participantes (Electrónica)	28/03/2024 00:01:00	02/05/2024 23:59:00
Formulación de consultas y observaciones (Electrónica)	28/03/2024 00:01:00	12/04/2024 23:59:00
Absolución de consultas y observaciones (Electrónica)	23/04/2024	23/04/2024
Integración de las Bases	23/04/2024	23/04/2024
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO (JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO)		
Presentación de ofertas (Electrónica)	03/05/2024 00:01:00	03/05/2024 23:59:00
Evaluación y calificación de ofertas	05/05/2024	08/05/2024
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO (JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO)		
Otorgamiento de la Buena Pro	06/05/2024 15:30:00	06/05/2024
SEACE (JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO)		

- El procedimiento de selección se encuentra en la etapa actual: Registro de participantes .

Entidades Contratantes

Entidad Contratante	RUC
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA	20568019521

Ver documentos por Etapa

Nro.	Etapa	Documento	Archivo	Fecha y Hora de publicación	Usuario de publicación	Acciones
1	Convocatoria	Bases Administrativas	(14522747 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
2	Convocatoria	Resumen ejecutivo	(259706 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
3	Absolución de consultas y observaciones	Pliego de absolución de consultas y observaciones	(26 KB)	23/04/2024 18:44:38	70321275	
4	Integración de las Bases	Bases Integradas	(1340769 KB)	23/04/2024 18:44:38	70321275	

Ver listado de ítem

Opciones del procedimiento

Ver documentos del procedimiento	Ver listado de ítem	Ver acciones generales al procedimiento	Ver Contratos	Ver oficios de supervisión	Ver listado de actividades	Ver Expediente	Ver Conductor de Proceso

✓ SEACE - Sistema Electrónico de contrataciones del Estado



Listado de
constancias



Ver historial de
contrataciones



Ver listado de
bloqueos de
procedimiento



Ver
Notificaciones
de Supervisión

Regresar

Central de Consultas: 6143636 | Horario de Atención: 08:30 A 17:30

Sede Central: Av. Gregorio Escobedo cdra. 7 s/n Jesus Maria - Lima 11/Peru.

Requisitos Mínimos: Para visualizar correctamente el portal debera usar el navegador Google Chrome v92 ó inferior, Firefox Internet Explorer 8.0 ó superior y contar con una resolución mínima de 1280x600.

Términos y Condiciones de Uso

BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



**BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

**CONCURSO PÚBLICO N°
N° 002-2024-CS/UNISCJSA
PRIMERA CONVOCATORIA**

BASES INTEGRADAS

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE
ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS
SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL
MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA
CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA)
JUNIO A DICIEMBRE 2024**

CHANCHAMAYO, MARZO DE 2024

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARICUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

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

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.
- En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

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>

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.

- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
L.C. ADM. MARLUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAX PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MLAGROS CACHOAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILEZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MLAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. MONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
RUC N° : 20568019521
Domicilio legal : JR. LOS CEDROS N° 141, URB. LA MERCED, CHANCHAMAYO – CHANCHAMAYO – JUNIN
Teléfono: : 064-531023
Correo electrónico: : abastecimiento@uniscjsa.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCION DIRECTORAL N° 028-2024-DGA/UNISCJSA** el 27.MAR.2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 – RECURSOS ORDINARIOS

RUBRO: 00 – RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **DOSCIENTOS CATORCE (214) DÍAS CALENDARIO**, con una atención efectiva de **CIENTO VEINTE (120) DÍAS HÁBILES** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El plazo de prestación del servicio, es de acuerdo al siguiente detalle:

CUADRO DE PROGRAMACIÓN DEL NÚMERO DE DÍAS PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNISCJSA	
MES	TOTAL DE DIAS EFECTIVOS (HABILES)
JUNIO	19
JULIO	21
SEPTIEMBRE	21
OCTUBRE	22
NOVIEMBRE	20
DICIEMBRE	17
TOTAL DIAS	120

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **CINCO (5) SOLES** en **LA UNIDAD DE CAJA DE LA ENTIDAD**, y recabar las bases en la **OFICINA DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO**, sito en la **AV. PERÚ S/N PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN**.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 – Ley de Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31954 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y Modificatorias
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y Modificatorias.
- Ley Universitaria N° 30220
- Estatuto de la UNISCJSA
- Ley N° 26842 Ley General de Salud, Título Segundo, Capítulo V, Artículo 92 en donde se establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud.
- Resolución Ministerial N° 1653-2022-SA-DM que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 822-20187-MINSA que aprueba la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA - Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- Ley N° 30884 - Ley que Regula el Plástico de un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) ~~Declaración jurada de contar con el equipamiento gastronómico detallado en el cuadro N° 13 de los Términos De Referencia, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado o estado intermedio.~~

Se suprime al ACOGER la observación N° 01 del participante GONZALES LUCAS QUEVELY

- f) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**⁴
- g) 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)**
- h) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.

⁴ En caso de considerarse como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
 - h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (Anexo N° 12).
 - i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
 - j) Estructura de costos⁸.
 - k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁹.
- Se suprime al ACOGER la observación N° 03 del participante GONZALES LUCAS QUEVELY

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- l) Declaración jurada señalando correo electrónico y número de contacto del contratista, para las notificaciones durante la ejecución contractual.
- m) Declaración Jurada en el cual detalle la lista del equipo de trabajo (personal no clave) que intervendrá en la ejecución del servicio, debiendo incluir como mínimo los siguientes datos: apellidos y nombres, número de DNI, número de celular y cargo que desempeñará.
- n) Copia simple de DNI del equipo de trabajo (personal no clave).
- o) Declaración Jurada informando la dirección que contará el contratista, como ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la UNISCJSA.

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la **UNIDAD DE TRAMITE DOCUMENTARIO DE LA ENTIDAD, SITO AV. PERÚ N° 612 – URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN (REFERENCIA: FRENTE AL HOTEL FANNYS).**

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

ING. JONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre La Entidad y El Contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados.

Dicha documentación debe ser presentada en la Unidad de Trámite Documentario de La Entidad, situada en la Av. Perú N° 612 Urbanización Pampa del Carmen, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, departamento de Junín, teniendo como referencia frente al Hotel Fannys.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024

SECCIÓN I: INFORMACIÓN GENERAL

1. AREA USUARIA

Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar el servicio de alimentación a favor de la población estudiantil tales como estudiantes de Comunidades Nativas, Estudiantes con alto rendimiento académico, estudiantes en condición de vulnerabilidad o con dificultad de solvencia económica, deportistas pertenecientes a PRODAC y/o deportistas calificados y Casos especiales (Estudiantes con habilidades diferentes, en situación de orfandad, enfermedad, víctimas del terrorismo) y estudiantes que cumplan con los requisitos del Reglamento del Servicio de Apoyo Alimentación de la UNISCJSA, a fin de proporcionar acceso a una dieta saludable, nutritiva y con la ración adecuada, elaboradas en condiciones óptimas de higiene y salubridad, asegurando la inocuidad durante la preparación y optimizando el uso racional de los recursos de la institución, en beneficio del desarrollo académico de los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario.

3. OBJETIVO

Seleccionar un proveedor (persona natural o jurídica), en la distribución y preparación de las raciones alimentarias saludables y de calidad para los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, en el semestre académico 2024-I y 2024-II.

4. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

4.1 ANTECEDENTES

La UNISCJSA a través de la Dirección de Bienestar Universitario en adelante DBU, ofrece a la comunidad universitaria, diferentes programas de servicios de bienestar universitario, entre ellos el Servicio de Apoyo Alimentario dirigido a estudiante provenientes de Comunidades Nativas, Estudiantes con alto rendimiento académico, estudiantes en condición de vulnerabilidad o con dificultad de solvencia económica, deportistas pertenecientes a PRODAC y/o deportistas calificados y Casos especiales (Estudiantes con habilidades diferentes, en orfandad, enfermedad y víctimas del terrorismo).

La DBU es la dependencia encargada de supervisar y administrar el Servicio de Apoyo Alimentario a fin de poder brindar una alimentación de calidad de acuerdo con las normas y requerimientos nutricionales establecidos por los organismos nacionales e internacionales con el propósito de elevar el rendimiento académico de la población estudiantil.

De acuerdo con el artículo 127 de la Ley Universitaria N° 30220, las universidades públicas pueden establecer programas de ayuda para que los estudiantes puedan cumplir con sus tareas formativas en las mejores condiciones, procurando apoyo en alimentación, materiales de estudio e investigación, entre otros.

El Servicio de Apoyo Alimentario, permite contribuir en la permanencia y mejor rendimiento académico del estudiante apoyándolo mediante el buen servicio alimentario.

Asimismo, se debe tomar en consideración que las sedes o filiales que conforman la casa superior de estudios no cuentan con infraestructura adecuada para el funcionamiento de un concesionario de alimentos dentro de cada una de ellas.

4.2 JUSTIFICACIÓN

Por lo tanto, se requiere contar con un proveedor (persona natural o jurídica) especializado en la elaboración y distribución de alimentos (concesionario de alimentos) con experiencia y capacidad suficiente para llevar a cabo el plan de alimentación saludable dirigido a la población estudiantil que garantice la correcta manipulación de alimentos, higiene, inocuidad y nutrición correspondientes según las condiciones descritas en el presente documento y siguiendo las buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos según los estándares de la industria.

El contratista debe de contar con infraestructura adecuada, personal disponible, con experiencia y capacitado para la elaboración de las raciones necesarias para la atención oportuna de desayunos y almuerzos para 400 estudiantes diarios con una periodicidad de lunes a viernes. Dichas raciones deberán ser preparadas en la cocina del contratista para luego proceder con la distribución y el consecuente servicio de entrega de las raciones en sus respectivas charolas en los ambientes del Servicio de Apoyo Alimentario de cada sede y filial de la UNISCJSA.

De acuerdo con la Resolución Viceministerial N° 154 – 2017 – MINEDU, donde refiere que las universidades interculturales están orientadas a contribuir al desarrollo integral e inclusión de la población indígena.

En cuanto a los estudiantes matriculados en la UNISCJSA podemos observar que se encuentra en crecimiento e incremento de la población estudiantil tal y como se observa en el siguiente cuadro.

5. MARCO LEGAL

- Ley N° 30220 - Ley Universitaria
- Estatuto de la UNISCJSA
- Ley N° 26842 Ley General de Salud, Título Segundo, Capítulo V, Artículo 92 en donde se establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud.
- Resolución Ministerial N° 1653-2022-SA-DM que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 822-20187-MINSA que aprueba la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA - Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- 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 para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 27444 - Ley de Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 28015 - Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa
- Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias
- Ley N° 30884 - Ley que Regula el Plástico de un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables.
- Resolución Viceministerial N° 154 -2017 - MINEDU

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

SECCIÓN II: ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

6. ALCANCES DEL SERVICIO

El servicio tiene una programación de lunes a viernes, tal como se detalla a continuación.

CUADRO N°01

CUADRO N° 01				
Escuela Profesional	Ubicación	Tipo de ración	cantidad de raciones	Cantidad total de alumnos a cobertura
Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Jr. Ricardo Palma Lt. 18 Mz. S Av. Piedra Lunar - Distrito de Pichanaqui, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Jr. los Cedros N°141 Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín.	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Av. José Carlos Mariategui Mz 78 -Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Av. José Carlos Mariategui Mz 78 -Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Total población estudiantil atendida por día				440 alumnos

Las raciones totales para servir durante la vigencia del servicio contratado, por escuela profesional, se detallan a continuación:

SEMESTRE 2024- I

- Inicio: 03 de junio
- Fin: 26 de julio

CUADRO N°02

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	JUNIO	JULIO	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	19	21	40	38400
		N° RACIONES	18240	20160		

SEMESTRE 2024-II

- Inicio: 02 de setiembre
- Fin: 27 de diciembre

CUADRO N°03

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	21	22	20	17	80	76800
		N° RACIONES	20160	21120	19200	16320		

ING. JONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUARA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARLUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

CUADRO N°04

Local	Programación	Cantidad de raciones por día	Cantidad de días En el 2024-I	Subtotal de raciones	Cantidad de días En el 2024-II	Subtotal de raciones	Total
Escuela Profesional	Desayuno	110	40	4400	80	8 800	13200
	Almuerzo	110	40	4400	80	8 800	13200
	Cena	20	40	800	80	1 600	2400
Total de raciones por escuela profesional en el semestre 2024-I y 2024-II							28800

CUADRO N°05

Escuela Profesional	Total
Escuela Profesional Ing. Civil	28800
Escuela Profesional Ing. Ambiental	28800
Escuela Profesional Educación Intercultural Bilingüe	28800
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	28800
Total de raciones en el 2024	115200

En caso de feriados locales, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académica el servicio del comedor será suspendido previa coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, comunicándose con 24 horas de anticipación.

7. HORARIO DE ATENCIÓN

El contratista debe brindar el servicio a los estudiantes de la UNISCJSA de lunes a viernes, sin incluir feriados, en el siguiente horario indicado a continuación.

CUADRO N°06

Ración	Desde	Hasta
Desayuno	6:30 am	9:00 am
Almuerzo	11:45 am	2:00 pm
Cena	6:30 pm	7:30 pm

8. FORMA DE PAGO

El pago será periódico, a la culminación de cada mes previa conformidad de servicio, emitido por la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa.

9. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad será otorgada por la Dirección de Bienestar Universitario, de manera mensual para el pago respectivo, previa presentación de informe de actividades y comprobante de pago.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS GACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARLOZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La Dirección de Bienestar Universitario y servicio social serán la encargada de las supervisiones de manera inopinada juntamente con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de la prestación del servicio y se mantenga las condiciones higiénico sanitarias operativas de producción y almacenamiento durante toda la ejecución del servicio del comedor universitario

11. CONDICIONES, ASPECTOS LEGALES Y COMPLEMENTARIOS:

- **Conformidad:**

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros técnico – administrativos que conforman el Equipo de Supervisión y Control de la Preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA.

- **Modificaciones del calendario académico:**

En caso de presentarse situaciones extraordinarias por modificación del calendario académico, se ajustará la cantidad de entregas diarias de raciones alimenticias, previo aviso por escrito al contratista en un plazo no menor de 48 horas, salvo casos excepcionales no imputables a la UNISCJSA, en los que el plazo será con una anticipación no menor de 24 horas, caso contrario, la entidad asumirá el pago de raciones alimenticias no suministradas.

- **No Recepción:**

La UNISCJSA, no está obligada a recibir las raciones alimenticias que no cumplan con los términos de referencia para su preparación, o fuera de las fechas u horarios establecidos para el desarrollo de sus actividades académicas. De darse el caso se aplicará la penalidad correspondiente.

La Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa contará obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.

- **Responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias:**

La verificación de cantidades y calidad de las raciones alimenticias a ser suministradas por el contratista, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas, y el contrato que se genere, estará a cargo de:

- Representante de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Representante de la Vicepresidencia Académica.
- Representante técnico (nutricionista) de la Universidad.

Quienes deberán suscribir la correspondiente Acta de Recepción y Conformidad.

- **Acta de Recepción y conformidad:**

Es el documento que levantarán los responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, en la cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de orden de servicio, fecha y lugar de recepción, cantidades, tipo de ración (almuerzo, desayuno o cena), contenido, etc.

- **Observaciones a la Recepción y Conformidad:**

En caso de que existieran observaciones, se consignarán en el acta mencionada indicando claramente a qué están referidas, precisando el plazo que se está dando al contratista para la subsanación, el cual no excederá de un (01) día calendario, salvo que la observación esté referida a aspectos de calidad o afectación de la inocuidad de los alimentos, la cual deberá ser subsanado de inmediato. La Unidad de Abastecimiento en coordinación con los responsables de la recepción y conformidad notificarán de inmediato al contratista, vía fax, correo electrónico,

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

oficio, etc., dejando constancia de la notificación efectuada. El medio de comunicación elegido para este propósito deberá quedar consignado en el perfeccionamiento del contrato.

- **Otras Penalidades:**

En caso de detectar algún incumplimiento de sus obligaciones en cuanto, al servicio, se establece las siguientes penalidades:

CUADRO N°07

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
3	No presentar la programación mensual de los desayunos, almuerzos y cenas dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificados actualizados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
12	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo y cena sin justificación alguna	8% el pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

Para su aplicación, el supervisor designado por la entidad levantará un acta indicando fecha, hora y falta que ha incurrido el proveedor, el cual será notificado por la Dirección de Bienestar Universitario y se le otorgarán según tipos de faltas un plazo de días hábiles para subsanar, en caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.

12. MODALIDAD Y UBICACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de preparación de los alimentos a todo costo y su correspondiente empaclado deberá llevarse a cabo en las instalaciones del contratista. Estos deberán ser trasladados de manera adecuada, mediante un método y transporte que permita mantener sus condiciones de temperatura e inocuidad para posteriormente ser distribuidos por el mismo personal del concesionario a la población estudiantil beneficiada en cada una de las sedes y la filial.

13. MUESTREO DE RACIONES

Para el muestreo de raciones el contratista deberá de realizar el envío de una (1) ración adicional en cada uno de los servicios a atender en cada sede. Es decir, para cada día, cada tipo de ración, en cada sede o filial, el contratista deberá sumar una porción o ración más para poder llevar a cabo el muestreo correspondiente.

a. EVALUACIÓN DE MUESTREO

La evaluación del muestreo consiste en una degustación y corroboración de parámetros de los alimentos entregados en cada sede o filial de la universidad, para lo cual esta podrá designar a un grupo de tres (3) personas compuesto por un alumno, un personal administrativo y un docente universitario. Caso contrario, podrá ser el nutricionista contratado por la universidad o bromatólogo profesional, en cuyo caso este se convierte en el único evaluador de las raciones.

Las raciones serán evaluadas mediante dos métodos complementarios, detallado en los

MÉTODO 1 - SENSORIAL

CUADRO N°08

CALIFICACIÓN	Sabor	Color	Olor	Presentación	Consistencia (Textura)	Puntaje total
Calificación 1						
Calificación 2						
Calificación 3						
Promedio final						

La calificación se lleva a cabo mediante un sistema de puntuación de 0 a 4, siendo: 0 muy malo, 1 malo, 2 regular, 3 bueno y 4 muy bueno. La calificación promedio mínima esperada es de 15.0. El cálculo del promedio final es aritmético.

Si se tratara de una evaluación en conjunto, el puntaje asignado para cada elemento por parte de cada calificador deberá ser sumado de manera individual para que luego, los puntajes totales obtenidos sean promediados. Si, por el contrario, la evaluación la llevará a cabo un profesional, su puntaje final individual será tomado como resultado final.

MÉTODO 2 - TÉCNICO

PARA DESAYUNOS

CUADRO N°09

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
--------	--------------------	------------------------------	------------------

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Panes 40gr c/u, RELLENO DEL PAN: Queso o pollo o atún o res o palta 30gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla NO MARGARINA, mermelada, manjar blanco 15gr Fruta de estación 300 gr SEGUNDO: Presa (pollo, res, pavo, hígado, pescado)	

PARA ALMUERZOS

CUADRO N°10

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Sopas, cremas y jugos naturales 250cc Arroz 150gr Ensaladas 40gr Menestras 60gr Fideos (tallarín) 100gr Pollo, carne, pavo, hígado de res, cordero 120gr Pescado 140gr Fruta entera 120gr Postre 100gr	

PARA CENA

CUADRO N°11

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Leche, cereal y jugos 300 ml Panes 40gr c/u, Queso o pollo o atún o res o palta 30 gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla o mermelada o manjar blanco 15 gr Fruta de estación 120gr BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml	

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

		Panes 40gr c/u, SEGUNDO: Presa (pollo o res o pavo o hígado o pescado)	
--	--	---	--

La temperatura será medida mediante termómetro digital y el peso mediante balanza gramera sin considerar el empaque. Para considerar la ración como aprobada, ambos factores deben de cumplirse en cada uno de los casos.

Los resultados de ambos métodos deberán constatar el acta de entrega y recepción, un documento firmado por los involucrados y deberá ser remitido para su custodia a la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJSA, quien deberá custodiarlo para revisión y futuras consultas.

b. QUEJAS Y RECLAMOS

Los alumnos beneficiados del Servicio de Apoyo Alimentario tendrán oportunidad de presentar quejas y reclamos en relación con los alimentos recibidos, razón por la cual la universidad pondrá a disposición de ellos buzones correspondientes en los ambientes del comedor. Adicionalmente y a plena discreción de la universidad se podrían llevar a cabo acciones de indagación de la calidad de la comida a través de entrevistas o encuestas físicas y/o virtuales.

Cada queja y/o reclamo presentado por la universidad hacia el contratista deberá ser respondido en un plazo no mayor a los 3 días calendario, caso contrario se tomará dicha queja y/o reclamos como cierta, dejando registro de esta en el proceso de evaluación del contratista.

c. AUDITORÍA Y VISITAS INOPINADAS

La Dirección de Bienestar Universitario se encuentra facultada de contratar agentes externos a la institución para que estos realicen labores de auditorías y visitas inopinadas al ganador de la buena pro con la finalidad de validar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, estando sujeta a otras penalidades proporcionales a la gravedad de las potenciales faltas identificadas.

14. REQUISITOS MÍNIMOS

14.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS

Valor Calórico Total (VCT): 2000 calorías /día promedio según la OMS.

Según las recomendaciones del INS, los valores calóricos, proteicos y de grasas de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario en un rango de edad entre los 18 y 29 años, se distribuye en:

Mujeres: 1800 – 2100 calorías
Varones : 2000 – 2400 calorías

Los cuales se distribuyen en tres tiempos:

Desayuno : 30%
Almuerzo : 50%
Cena : 20%

14.1.1 COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

Distribución calórica por ración para desayuno y almuerzo respectivamente:

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JOHARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

De Proteínas : 15% del VCT
 De Carbohidratos : 60% del VCT
 De Grasas : 25% del VCT

14.1.2 CANTIDAD DE GRAMOS DE NUTRIENTES

Desayuno:

Proteína : 22.5g
 Carbohidratos : 90.00g
 Grasas : 16.8g

Almuerzo:

Proteína : 37.5 g
 Carbohidratos : 150.0g
 Grasas : 28.00g

Cena:

Proteína : 15g
 Carbohidratos : 60.0g
 Grasas : 11.2g

14.1.3 INSUMOS DE ALIMENTOS Y FRECUENCIA DE CONSUMO

Los insumos de los alimentos y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características (para 5 días).

Cárnicos: serán de calidad Extra o Primera o Clase A. Las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico serán según la certificación de acuerdo con la normatividad vigente.

- Carne de res: Pulpa. Cortes de Bistec, lomo y cadera. Según NTP 201.055 2003
- **Carne y Productos cárnicos:**
 - Carne de cerdo: Fresco, refrigerado o congelado. Pulpa, sin grasa.
 - Pollo: Fresco, refrigerado o congelado. Una vez por semana.
 - Pavita: Fresca, refrigerada o congelada. Una vez por semana.
 - Pescado: fresco si es local, congelado si proviene de Lima. Una vez por semana, tipo filete. Pulpa (jurel, trucha).

La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos debe tener las siguientes características, según se detalla en el cuadro.

CUADRO N°12

Régimen normal	Frecuencia semanal (almuerzo)
Res / vísceras	1 vez
Cerdo	1 vez
Pollo	1 vez
Pescado	1 vez
Pavita	1 vez

- **Lácteos y Derivados:**

Leche: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, fluida entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

Yogurt: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, entero, semidescremado y/o 0% grasa, con probióticos, con fibra. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

Queso: de primera calidad, marca reconocida, empaque original fresco, pasteurizado con sal, con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

En el caso de disponer solamente de queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) este deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra, de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

Embutidos: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento

Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales: Se considerarán según preparación, deberá ser marca reconocida, envasados, con fecha de vencimiento y con Registro Sanitario.

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Será de calidad EXTRA con un peso neto 150gr.

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| • Fruta Cítrica | : hasta 2 veces por semana |
| • Fruta variada | : diario, como opción postre |
| • Fruta de estación | : diario, como opción de postre |
| • Verduras | : diario |
| • Tubérculos | : diario |

Los víveres secos embolsados: Serán de calidad EXTRA, según sea el caso, marca reconocida, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| • Menestras | : 2 veces por semana |
| • Cereales | : Diario |
| • Harinas | : Diversas, según preparaciones. |
| • Azúcar | : Diversas, según preparaciones. |
| • Frutas secas y Oleaginosas | : Diversas, según preparaciones. |

Aceites de origen vegetal: de marca reconocida y envasados (maíz, oliva, soja o soya, girasol: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario (no de palma, ni de coco).

Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535—97—SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptarán productos a granel.
- En el caso de las frutas secas para los postres deberán ser grandes o tamaño extra.

Por ejemplo, en el caso de los guindones la dosificación será de 3 a 4 unidades por ración.

- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se deberán desechar productos cuyos envases presenten deterioros, estén abolladas (chancadas) y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

14.2 ALCANCES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

14.2.1 ALCANCES

ING. RONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ GARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

En la ejecución del servicio, el Contratista que resultará seleccionado deberá aplicar las normas de BPM - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y en general cualquier otra normativa aplicable en la elaboración de servicios de alimentación.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (servicio al cliente, adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, las mismas que cumplirán todas las normas de higiene aplicables y se efectuarán en las instalaciones asignadas por la universidad, pudiendo la universidad supervisar e inspeccionar dichas actividades en cualquier momento, sin previo aviso, en las instalaciones del contratista.

Se suministrará la alimentación en las horas establecidas, en vajilla o empaque apropiado, los cuales deberán estar en perfectas condiciones, dispuestos en bandejas individuales o envases descartables. Para el caso de los descartables, estos deben ser los permitidos explícitamente según la Ley N° 30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

El contratista deberá mantener limpia, sin grasa e íntegra la vajilla, las bandejas y los coches de transporte de alimentos. La vajilla y las bandejas deterioradas por el mal uso deberán ser repuestas por el contratista.

Deberá proporcionar los cubiertos, previamente higienizados y desinfectados; completos y empacados, los cuales deberán ser de acero inoxidable, con servilletas de papel. Si la presentación del alimento se hiciera en envases descartables, también deberán proporcionar el set de cubiertos descartable debidamente empacado.

El contratista deberá contar con personal suficiente, capacitado y con el perfil apropiado a su cargo para ejecutar el servicio, orientados en el servicio al cliente.

Todo el personal del contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

El personal a emplear por el contratista para la prestación del servicio deberá reunir los requisitos de idoneidad, sanidad y salud y deberá presentar los Certificados de Salud y carné de sanidad correspondientes, los cuales deberán estar siempre vigentes.

Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas que cumplan con las características de aceptación del producto, información nutricional completa, rotulado en forma adecuada y con fecha de vencimiento.

El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botas) los cuales deben estar identificados indicando el nombre del colaborador y el servicio que presta. Además, proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con los riesgos de la actividad que cada uno de los miembros de su equipo desempeñe.

En materia de control de plagas tendrá que realizar acciones de fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación.

El contratista dispondrá de un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas considerados como críticos en la manipulación de alimentos. Asimismo, se debe contar con planes de entrenamiento, emergencia, simulacros y otros de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad.

Realizar mensualmente una reunión con el personal responsable del control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, la determinación de las acciones correctivas y la suscripción de actas de la reunión para ser remitidas al departamento o persona a cargo del control y auditorías, asignados por el contratante.

El contratista deberá coordinar con un laboratorio de análisis de alimentos ubicado en las cercanías de la zona o lugar donde se encuentre su centro de operaciones o en la capital (Lima) para realizar los

análisis microbiológicos con un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación, siendo estos: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor. Estos análisis se ejecutarán cada seis (6) meses. Los resultados deberán ser presentados al auditor de alimentos asignado con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

Garantizar el cumplimiento de los programas de salud ocupacional coordinados con la nutricionista de la empresa.

Dar respuesta en forma oportuna de los requerimientos interpuestos por los usuarios y/o antes de control por fallas atribuibles a la prestación del servicio, la cual deberá estar acompañada de la toma de acciones correctivas pertinentes dentro de las 24 horas y, en general, tomar decisiones oportunas sobre las quejas, reclamos y sugerencias sobre la calidad de los servicios.

Considerando que el servicio a contratar incide directamente en la salud y bienestar de los estudiantes de la universidad, en cautela al cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir los siguientes objetivos:

- 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 servido de raciones.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación para los estudiantes de la Universidad.
- Vigilar y brindar seguridad sanitaria alimentaria sustentada mediante la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y en los procedimientos de higiene y saneamiento, el cual será ejercida por un profesional en nutrición, contratado por el contratista. La universidad ejercerá vigilancia a través de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Prestar un servicio personalizado, eficiente, de calidad, con atención en la higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcional de acuerdo con los requerimientos mínimos y las necesidades de los estudiantes de la universidad.

Las condiciones mínimas que debe presentar las Instalaciones donde se llevará a cabo la preparación de los alimentos son las siguientes:

A. INSTALACIONES

- Ubicación y Estructura Física

Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada durante la elaboración, empaque y distribución.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos y pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa para minimizar riesgos de contaminación cruzada. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben limpiarse periódicamente de la grasa impregnada en los ductos, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, contaminación del ambiente o riesgo de incendio.

- Ambientes

El establecimiento del contratista, de acuerdo con el volumen de preparación de raciones, debe disponer de espacio suficiente. Así mismo, debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando los riesgos de contaminación cruzada. Debe tener pisos, paredes, ventanas, techos y puertas de material y superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, las cuales deben mantenerse

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

limpios y en buen estado de conservación. Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales y los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos.

Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado.

La iluminación natural o artificial debe permitir la visualización de las áreas de trabajo operativa y deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos por ruptura.

- Abastecimiento de Agua

La disponibilidad de agua para consumo humano debe ser suficiente para las necesidades del servicio, debiendo controlar que el nivel mínimo de cloro residual libre sea de 0.5 mg/L o 1ppm si procede de red pública. Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que impida la contaminación del agua.

- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria para lo cual se debe contar con trampas para capturar las grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujos y rebose. Además, se debe evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa con capacidad suficiente para la actividad y ser retirada hacia su lugar de acopio las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin y deben contar con tapa o un sistema que garantice su aislamiento. Se debe disponer de un lavadero para el lavado de mopas, tachos y demás implementos de limpieza separado y distinto al lavadero utilizado para los insumos.

- Servicios higiénicos y vestuario

Deben mantenerse operativos y en buen estado de conservación e higiene y contar con iluminación y sistema de ventilación.

El número de servicios higiénicos debe cumplir la norma vigente y demanda de uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.

Deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Estos ambientes deben contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos.

- Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, con dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. No se puede utilizar los lavaderos de alimentos para higiene personal.

B. EQUIPAMIENTO MÍNIMO

El contratista debe contar con equipamiento mínimo con el que debe contar las instalaciones donde se elaborarán los alimentos, y posterior a formalizar el contrato, la Dirección de Bienestar

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAY ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

Universitario realizará inspecciones inopinadas para verificar el equipamiento mínimo señalado a continuación.

CUADRO N°13

EQUIPOS GASTRONOMICOS	MINIMO	MAXIMO
DESCRIPCIÓN		
ÁREA DE ALMACÉN SECO		
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 220 * 0.50	3	6
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 0.70 * 0.50	3	6
BALANZA ELECTRONICA	3	6
AREA DE ALMACEN PERECIBLES		
BALANZA ELECTRONICA	3	6
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	3	6
EQUIPO DE CONGELACIÓN	3	6
AREA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES		
POZA PARA EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCIÓN	3	6
MESA DE TRABAJO	3	6
LAVADERO DE MANOS	3	6
ÁREA DE PORCIONADO		
MESAS DE TRABAJO	3	6
BANDEJAS DE ACERO INOX.	3	6
COCHE PORTA BANDEJAS	3	6
LAVADERO DE MANOS	3	6
POZA DE LAVADO	3	6
ÁREA DE COCINA CALIENTE		
COCINA DE 06 HORNILLAS MURAL EN LÍNEA CON 2 WOK	3	6
MODULO NEUTRO	3	6
MESAS DE TRABAJO CON 1 DIVISIÓN INFERIOR	3	6
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS DE 0° - 5°C	3	6
MESA 3 PUERTAS DE CONGELACIÓN - 18°C	3	6
CAMPANA EXTRACTORA	3	6
GABINETE DE ALMACENAJE	3	6
HORNO MICROONDAS	3	6
LICUADORA INDUSTRIAL	3	6
PLANCHA	3	6
FREIDORA	3	6
FORNILLONES	3	6
CONGELADORA	3	6
REFRIGERADORA	3	6

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS**

BALANZA ELECTRONICA

3

6

Se modifica al ACOGER PARCIALMENTE la observación N° 02 del participante GONZALES LUCAS QUEVELY

C. PERSONAL MÍNIMO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El contratista dispondrá del personal necesario para cumplir con los tiempos de servicios sin retrasos estipulados por el contratante. Mínimamente deberá estar compuesto por catorce (14) personas distribuidas entre personal clave y personal de soporte (o no clave). La distribución es la que se señala a continuación y las principales actividades del personal clave se detallan a continuación.

- Personal clave:
 - Un (1) nutricionista
 - Tres (3) jefe de cocina
- Personal no clave:
 - Siete (7) ayudantes de cocina y reparto, para el caso de la filial de Mazamari considerar tres (3) personales.
 - Tres (3) personal de limpieza

- Funciones del personal clave:

CUADRO N°14

PERSONAL CLAVE	FUNCIONES
Nutricionista	• Coordinará con la universidad el proceso de elaboración y programación de los alimentos para los estudiantes universitarios. • Programará juntamente con el jefe de cocina la programación mensual de los menús en los distintos servicios (desayuno, almuerzo y cena.) • Revisará los parámetros de calidad, inocuidad, manipulación durante el proceso de preparación y distribución de los alimentos listos para consumo con el fin de garantizar la inocuidad del servicio brindado. • Validará la calidad sanitaria, organoléptica del producto final elaborado para garantizar que cumpla los parámetros de calidad establecidos. • Validará los gramajes y temperatura de la ración alimentaria que se entregará en el acta de entrega de la ración alimentaria según pesos indicados.
Jefe de cocina	• Programará con la nutricionista mensualmente los menús a entregar cumpliendo los requisitos nutricionales establecidos • Planificará la ejecución de los menús a elaborar durante un mes de atención • Planificará con su equipo de trabajo las funciones a desempeñar para la elaboración de los menús en forma diaria. • Validará con su equipo de trabajo el porcionado de los insumos para cumplir con los gramajes establecidos en el presente documento. • Controlará los parámetros de calidad durante la ejecución de las recetas para garantizar la inocuidad del alimento.

14.2.2 NORMAS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PERSONAL

El personal deberá cumplir estrictamente las normas de higiene y comportamiento personal durante todo el proceso de suministro de alimentos. La presentación de todo el personal debe ser pulcra.

Deberán contar con todos los equipos, materiales, uniformes, herramientas y cualquier otro insumo que sea necesario para la efectiva prestación del servicio de alimentación.

El personal deberá aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el que se describen todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, enfermedades infectocontagiosas, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, visitas, inducción de personal nuevo, entre otros.

14.2.3 UNIFORMES

El Contratista proveerá a su personal fijo y al que se encuentre en **entrenamiento**, los uniformes, el calzado y equipos de protección individual apropiados, con su correspondiente distintivo.

Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.

Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas.

Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados por el manipulador de alimentos y deben ser cambiados **periódicamente**, en todas las áreas.

14.2.4 REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Contratista para el Servicio Apoyo alimentario no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos. Asimismo, toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional.

14.2.4.1 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

De la calidad de los productos y alimentos:

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura) según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).
- Los alimentos a ser utilizados para la preparación y que posteriormente se servirán, serán de calidad garantizada, es decir, deberán ser preparados el mismo día. Así mismo, deberán utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidas del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío. Si la carne estuviera congelada, el proceso de descongelamiento debe ser refrigerado y no debe permanecer más de un día después de descongelado
- La frecuencia mínima de consumo de carnes semanal será de la siguiente manera, tal se detalla a continuación.

CUADRO N°15

Cárnico (almuerzo)	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero o Picado o molido)	1 vez por semana
Vísceras (mondongo o hígado)	1 vez por semana
Aves (pollo o gallina o pavita)	1 vez por semana
Chanchos o cabrito	1 vez por semana
Pescado	1 vez por semana

- Los refrescos, jugos y postres se deberán preparar con frutas naturales.

- Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal envasado de buena calidad y de marca conocida.
- Los derivados lácteos deben estar en óptimas condiciones de salubridad, los cuales pueden ser verificados y comprobados con muestreo aleatorio en un laboratorio de análisis.
- El arroz, las menestras y los tubérculos deben de mostrarse en condiciones sanitarias adecuadas.

Control de productos a utilizar:

No deberán utilizarse productos con envases sin rotulados, sin registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento expirada, contaminados físicamente por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros, envases hinchados, oxidados, abollados, rotos o rajados, que presenten signos de adulteración o alteración, y no cuenten con tales condiciones. Además, deberán mostrar las características de calidad y sanidad establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y podrán adquirirse directamente de los centros de producción y/o comercialización y/o a través de proveedores debidamente registrados por el Ministerio de Salud.

La Dirección de Bienestar Universitario (DBU) verificará periódicamente los productos recepcionados en el almacén del contratista, levantando la correspondiente acta. De existir observaciones, de manera inmediata la DBU deberá informar a la Oficina de Administración para las notificaciones al contratista y demás actos que correspondan.

Mantenimiento de productos:

A. CARNES

- Todas las carnes y menudencias que se utilicen deberán proceder de centros de beneficio y canales autorizados.
- Deben de ser frescas y de buena calidad.
- Se transportarán en recipientes inoxidables, los que deberán estar en buenas condiciones de conservación e higiene.

B. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

- Las carnes de pescado y otros productos hidrobiológicos deberán proceder de centros de expendio autorizados para el suministro.
- Deberán mantenerse en cadena de frío que garantice su inocuidad.
- Se transportará en depósitos de material inoxidable de fácil limpieza. Se deberán mantener en frío a fin de evitar su alteración.
- El pescado blanco deberá tener las siguientes características:
 - Carne dura a la presión de los dedos.
 - Agallas de color rojo vivo.
 - Ojos brillantes y saltones.
 - Escamas bien adheridas.
 - Vientre sin abultamiento.

C. VÍSCERAS FRESCAS (Sólo hígado y Mondongo)

- Hígado:
 - Superficie lisa, brillante.
 - Color pardo claro.
 - Consistencia algo clara y elástica.
- Mondongo:
 - Debe ser fresco.
 - Debidamente procesado.
 - Debe ser de color parejo, sin manchas.
 - La presentación debe ser en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene.
 - Debe presentar, en el momento de la recepción, una temperatura no mayor a 5° C.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

D. HUEVOS FRESCOS DEBIDAMENTE ENVASADOS

- Con la fecha de consumo impresa preferentemente.
- Lavados y desinfectados.
- Debidamente empacados.
- Peso unitario: de 65 a 70 g/unidad, preferentemente.
- Frescos, con olor y sabor característicos.
- Cascarón sin defectos, sin roturas ni rajaduras.
- Libres de sustancias tóxicas.

E. LECHE FRESCA Y DERIVADOS

- Olor suave y agradable.
- Color blanco opaco.
- Sabor característico.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.

F. HORTALIZAS Y FRUTAS

- Adecuado estado de madurez, sin llegar a la licuefacción de sus tallos y hojas.
- No estar atacados por insectos.
- Estar limpios, no mostrar residuos de barro en la superficie.

G. RAÍCES Y TUBÉRCULOS

- Adecuado estado de madurez.
- No contener parásitos internos o externos.
- Limpios, sin residuos de barro en su superficie.
- Sin residuos de pesticidas.

H. CEREALES Y DERIVADOS

- Deben estar sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados.
- En el caso de ser envasados deberán estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

I. PRODUCTOS ENLATADOS

Deben estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:

- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
- Condiciones de conservación.

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS**

- Ingredientes empleados
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

J. EMBUTIDOS

- Características organolépticas:
 - Olor y sabor característicos.
 - Color uniforme.
 - Sin manchas.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

K. CONDIMENTOS

- Características:
 - Las especies deben estar sanas.
 - Limpias y genuinas.
 - Deben contener la totalidad de los principios activos que le son propios.
 - Estar privadas de materias inertes o extrañas como arena y material terroso y de partes de la misma planta que no poseen calidades de condimento como lo pueden ser, a veces tallo, peciolo, pedúnculos o cáscaras.
 - No estar alteradas, atacadas por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parásitos y sus formas evolutivas.
 - No estar en mal estado de conservación o higiene.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario.
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

14.2.5 ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

La compra, transporte y almacenamiento de las materias primas necesarias estarán a cargo del proveedor de alimentos.

14.2.5.1 ADQUISICIÓN

La adquisición de alimentos se debe realizar sólo a suministradores conocidos y confiables que comercialicen productos de calidad garantizada. Para la producción de las dietas, los alimentos que se adquirieran deberán ser frescos.

La adquisición de los alimentos se hará en forma oportuna y de acuerdo con el menú planificado, sin afectar la cadena de frío y manteniendo las previsiones necesarias para evitar la contaminación cruzada o cualquier incumplimiento a las buenas prácticas relacionadas.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

El contratista deberá disponer de una nómina de proveedores que cumplan los requisitos que los acrediten como proveedores garantizados y confiables y que sean aprobados por el servicio de auditoría de alimentos.

Los alimentos envasados que se adquieran deberán contener las etiquetas en buen estado con la información correspondiente: nombre del alimento, identificación del lote, fecha de duración, fecha de elaboración, registro sanitario.

Con el propósito de garantizar el origen y la calidad de las materias primas, el contratista deberá disponer de un Programa de Control de Proveedores y un Sistema o Plan de Control de Trazabilidad.

14.2.5.2 TRANSPORTE

Las unidades que trasladan los productos al local del contratista deben cumplir con los estándares de calidad óptimos, como:

- Deben estar higienizados,
- Deben tener temperaturas de refrigeración (para alimentos de alto riesgo),
- No deben colocar los productos en el piso de la unidad.

14.2.5.3 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la recepción, se revisarán los alimentos adquiridos y sólo se admitirán aquellos que cumplan con las características y temperaturas señaladas en el Anexo N°6 (Características generales de los alimentos durante recepción).

El personal del servicio de auditoría de alimentos supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de productos que presenten una calidad y temperatura inadecuadas.

El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca serán manipuladas o serán colocadas junto a productos de limpieza y los depósitos de los alimentos no podrán generar el acceso de insectos o roedores.

El contratista dispondrá de procedimientos y documentos de registro relacionados con el control de la recepción de los alimentos. El contratista facilitará el cronograma de entrega de productos por parte de los proveedores, la entrega de alimentos se realizará en horario previamente coordinado con el servicio de auditoría de alimentos.

14.2.5.4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento debe reducir al máximo las pérdidas de calidad de los alimentos. Los alimentos perecibles, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; y los alimentos no perecibles, se guardarán en almacenamiento seco.

En los sitios de almacenamiento, los productos deberán ubicarse de acuerdo con el tipo y uso del producto.

En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad máxima, anaqueles y estantes debidamente ordenados según las normas BPM.

Durante el almacenamiento seco, se supervisará la temperatura, humedad, ventilación y anaqueles y estantes ordenados en condiciones higiénicas según normas BPM.

14.2.5.5 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará de acuerdo con los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores. Las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas. Con estantes resistentes e impermeables. En esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y período

de durabilidad y no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.

Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.

14.2.5.6 REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso y en la cámara de cárnicos se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro. Los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios. Las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.

14.2.5.7 DESCONGELACIÓN

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados

• Parámetros de calidad

Parámetros de vida útil de preparaciones: deberá mantenerse una guía de parámetros de vida útil para cada tipo de preparación que incluya procedimientos para preparaciones seguras de los alimentos de alto riesgo.

• Programación de Menús

La programación del menú deberá ser 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.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario es en promedio 2000 calorías durante un día, las cuales se distribuyen en desayuno, almuerzo y cena.

La programación de los menús se realizará de la siguiente manera: el nutricionista del contratista entregará una programación mensual de alimentación; con una anticipación de quince días para ser revisada, ajustada y aprobada para su ejecución por la Dirección de Bienestar Universitario. Finalmente, cada lunes al inicio del horario de atención, la programación deberá ser publicada con el respectivo visto de la OBU.

Las raciones por día deben ser balanceadas de acuerdo con el siguiente detalle:

➤ Calorías: 2430 cal./día

- Desayuno : 30% (729 cal)
- Almuerzo : 50% (1215 cal)
- Cena : 20% (486 cal)

➤ Distribución Calórica:

- De proteínas: 15% (365 cal) de las cuales 91 gr. de proteína
- De carbohidratos: 60% (1458 cal) de las cuales 365 gr. de carbohidratos
- De grasas: 25% (608 cal) (No más del 10% de Grasas saturadas)

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

Cantidad de alimentos a servirse por ración diaria, según programación de menús

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

En los siguientes cuadros se precisa la cantidad de los alimentos frecuentemente utilizados para la preparación de las raciones, precisando que en esta tabla no están incluidos todos los alimentos y por cual estos mismos servirán únicamente como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados.

• **Características técnicas para el desayuno:**

Los desayunos deberán contener el siguiente esquema detallados a continuación

CUADRO N°16

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	• BEBIDA: - Leche o avena o maca o quinua; 1 taza de 300 ml • PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atun - Palta y otros • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo o etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • JUGOS: - Jugo de fruta 300 ml

CUADRO N°17

N°	ENTREMÉS	FRECUENCIA
1	Queso fresco pasteurizado / fundido (40g)	2 v/semana
2	Pollo (40g) peso cocido	1 v/semana
3	Huevo (60g-65g)	2 v/semana
4	Atún (40g)	1 v/semana
5	Embutido de cerdo (30g)	1 v/mes
6	Res (40g) peso cocido	1 v/semana
7	Palta (40g)	1 v/semana
8	Mantequilla (15g) NO MARGARINA	1 v/semana
9	Mermelada (15g)	Variado

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

10	Manjar blanco (15g)	Variado
11	Aceituna extra sin pepa (30g)	1 v/semana
12	Mantequilla de maní (15g)	1v/semana

En relación a estos entremeses se precisa indicar:

- Mermelada: sabores variados de fruta.
- Aceituna: variada: botija o verde, de tamaño extra o grande.
- Atún: se considera preparación con limón, cebolla y lechuga.

• **Características técnicas para el almuerzo:**

Los almuerzos deben contener lo siguiente:

- 250 cc de sopa o 220gr de entrada (papa a la huancaína o ceviche o Ocopa entre otros), más
- 01 segundo, más
- 40 gr. ensalada de verduras, más
- 250 cc de refresco basados en productos naturales, más
- 100 gr de postre (gelatina o flan o mazamorra o compota entre otros) o 150 gr de fruta fresca.

CUADRO N°18

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
ALMUERZO	• ENTRADA: - Sopas - Cremas o ensaladas • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • REFRESCO: Refresco de frutas naturales POSTRE: - Gelatina, mazamorra o fruta de estación.

Además, se debe considerar lo detallado a continuación:

CUADRO N°19

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo o pato	En ración / 150 A 180 gr. gr. (pierna, entrepierna y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Carne aves/pollo o pavo o pato	Ración chica/ 150 A 180 gr.	Con menestra en entradas o sopas
Menudencia ave/ hígado, mollejas, cuello	Ración/ 150 A 180 gr.	Sopas
Carne roja/ res o cordero o chanco	En ración Ración/ 150 A 180 gr.. (tapa, como)	Guisos, estofados, asado, bistec

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

Carne roja/ res o cordero o chancho	Ración chica/ 150 A 180 gr. (malaya, paleta, tapa,	Con menestras, sopas
Menudencia res: hígado	Ración/ 150 A 180 gr.	Guisos, asado, bistec
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 150 A 180 gr.	Frito o sudado o adobo o escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 150 gr.	Grano entero
Queso: fresco, parmesano u otro	Ración/ 40 gr.	Sopas o entradas
Leche evaporada entera	Ración/ 30 ml.	Sopas o entradas
Huevo	Ración/ 30 gr.	Sopas o entradas o decoraciones o salsas
Menestras secas. Todas las variedades	Ración/ 100 gr. (menestras cocidas)	Guiso solo o con tubérculos
Cereal procesado/ fideos o harina o sémola	Ración/ 20 gr – 30 gr.	Para espesar sopas
Fideos o tallarín	Ración/ 100 gr.	Segundo con o sin tubérculo
Tubérculos: papa o yuca u olluco	Ración/ 80 gr- 100 gr.	Picado en segundos y sopas
Tubérculos: papa o yuca o camote	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Verduras varias	Ración/25 gr- 30 gr.	Sopas y segundos
Verduras varias	Ración/ 140 gr- 150 gr.	Ensaladas
Flan, gelatinas	Ración/ 100 gr.	Postres
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr. 15 gr	Endulzar refrescos y postres
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr.	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Postre preparado	Ración 100 ml.	Fruta natural
Ensalada de fruta	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 frutas

• **Características técnicas para la cena:**

La cena debe contener lo siguiente:

- 350 a 400 ml de sopa.
- 01 segundo, mas
- 40 gr. ensalada de verduras cocido o ensalada de verduras frescas crudo 150 gr.
- 300 ml de refresco basados en productos naturales, más

CUADRO N°20

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
CENA	• ENTRADA: OPCION N° 1 - Sopas - Cremas o ensaladas OPCIÓN N° 2 PAN:

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JONHARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

	- 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atún - Palta y otros • SEGUNDO - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • INFUSION - Cedrón, manzanilla, anís, etc
--	--

CUADRO N°21

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo,	En filete/ 75 gr. (pierna, entrepierna y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Menudencia ave/ hígado,	Ración/ 100 gr.	encebollado
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 75 gr.	Frito, sudado, en adobo, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 80 gr.	Grano entero
Cereal procesado/ fideos, harina, sémola	Ración/ 15 gr – 20 gr.	Para espesar sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote, choclo	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr - 15 gr	Endulzar refrescos y postres de 20gr.
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Ensalada de fresca	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 verduras

14.3 PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

El menú deberá ser: Suficiente, equilibrado, variado y adecuado.

El nutricionista de la empresa contratista, junto con el chef, serán los encargados de la planificación del menú y del correspondiente cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) para su revisión y aprobación. Los menús deberán ser publicados semanalmente para conocimiento general de los estudiantes.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHON MARTIN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACRUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contemplar una opción de ensalada, una opción de proteína, una opción de carbohidratos, un jugo/refresco y un postre/fruta.

14.3.1 CAMBIOS EN EL MENÚ

Los cambios en el menú serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada (24 horas) al responsable del servicio de auditoría de alimentos, quien, de acuerdo con las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, autorizará o negará dicho cambio.

Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado será el contratista quien asumirá dicho costo.

14.3.2 EJECUCIÓN DEL MENÚ

El contratista realizará el menú de acuerdo con lo aprobado por el responsable del servicio de auditoría de alimentos.

La ejecución del menú se podrá fundamentar en el empleo de recetas estandarizadas realizadas de acuerdo con las porciones estándares de alimentos. Estas pueden elaborarse a partir de la propia experiencia del presente servicio, de tal forma que el contratista de manera paulatina, las elabore y queden como estándar aprobado por la universidad para la ejecución del propio servicio. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú en cada ocasión que corresponda.

El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoría de alimentos.

Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 6°C y 60°C).

Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

14.3.2.1 Transporte de alimentos

- Transporte de alimentos hacia cada uno de los comedores de la universidad:

Los alimentos preparados que correspondan ser trasladados a los comedores de la universidad, serán transportados desde el local donde se ubica la cocina del contratista de manera tal que se garantice la calidad sanitaria e inocuidad.

De acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, deberá observarse el cumplimiento de lo siguiente:

- Proveer de los medios suficientes para proteger los alimentos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o cualquier otro efecto indeseable.
- La unidad de transporte a utilizar debe presentar una cabina o tolva cerrada para proteger adecuadamente los equipos que trasladan los alimentos preparados.
- No transportar los alimentos con otro tipo de productos que puedan contaminarlos.
- Acondicionar los equipos adecuados para garantizar la cadena de frío/caliente cuando los alimentos así lo requieran.
- Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados y mantenerse en la temperatura adecuada.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

- El área del vehículo y los envases o recipientes que se empleen para transportar los alimentos deben ser exclusivos para dicho fin, deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.
- Los equipos a utilizar para transportar los alimentos ya preparados hacia la zona de entrega deben cumplir con lo siguiente:
 - Ser de material liso no poroso.
 - Su estructura no debe ser tóxica.
 - Debe mantener temperaturas calientes superiores a 70°C o menores a 5°C.
 - Mantener las temperaturas señaladas por más de 2 horas
 - Debe ser de fácil higienización

Periódicamente la Dirección de Bienestar Universitario realizará el control, materia del presente punto, levantando la correspondiente acta. Si hubiese alguna observación, se otorgará al contratista el plazo máximo para el levantamiento de observaciones, bajo apercibimiento de rescindir el contrato.

14.3.3 PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos, las manipulaciones y procesamiento de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos y existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso.

El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

14.3.4 TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos.

Para asegurar una cocción adecuada de los diferentes productos a utilizar se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más alta que la temperatura interna mínima segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud ± 1 °C.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas y a los ingredientes o alimentos empleados. Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

Los alimentos deberán cocinarse hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.

14.3.5 USO DE GRASAS Y ACEITES EN LA COCCIÓN

Deberán utilizarse únicamente grasas o aceites destinados a este fin (aceite de soja o soya, de maíz, de oliva, margarinas sin grasas trans). No deberán calentarse excesivamente los aceites y grasas para freír. La temperatura depende de la naturaleza del aceite o grasa utilizada. Las grasas o aceites para freír no deben calentarse a más de 180°C.

El aceite no deberá ser utilizado más de su ciclo de vida, es decir, máximo 1 día.

14.3.6 EMPACADO DE PORCIONES

ING. JHOMARTAN PRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHOAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. El empaclado en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a sesenta (60) minutos para ningún producto refrigerado.

Se utilizarán utensilios y recipientes lavados y desinfectados. Para el empaclado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharitas, etc.).

Cuando el empaclado en porciones de los alimentos refrigerados no puede realizarse en sesenta (60) minutos, éstas volverán a refrigerarse hasta alcanzar la temperatura de refrigeración menor a 5°C. Tal empaclado en porciones se efectuará en una zona separada, cuya temperatura ambiente no afecte la temperatura del alimento.

Se vigilará mediante termómetros y los alimentos deberán permanecer máximo por dos horas en estas condiciones. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5°C.

14.3.7 RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de la entrega del servicio a los estudiantes sobra alimento, éste deberá ser desechado.

En el proceso de recalentamiento deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos.

Los alimentos líquidos se deben recalentar hasta que hiervan.

El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura mayor a 60°C.

Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C por el menor tiempo posible.

El sistema de distribución tipo *self service* (autoservicio) deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 5°C o superior a 60°C.

14.3.8 PACKING

El Contratista podrá envasar los alimentos bajo la modalidad de packing individual.

Para tal efecto, utilizará envases de material adecuados que garanticen y conserven las características organolépticas del alimento (específicamente la temperatura) y protegerá el contenido contra la introducción de microorganismos viables.

En caso se requiera, se colocarán los recipientes en otro material de envasado adicional (película de plástico, aluminio, etc.).

A través del envasado o emplatado, el alimento se presentará en forma individual, conveniente y atractiva.

14.3.9 CONSERVACIÓN Y EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

El contratista aplicará un proceso de enfriamiento y/o calentamiento para el almacenamiento de los alimentos listos para consumo.

Las temperaturas a las que deben entregarse los platos fríos en el comedor será menor a 10°C y para platos calientes mayor a 60°C o más de temperatura interna.

El contratista podrá optar por entregar los alimentos ya listos para consumo en dos formas:

COMITÉ DE SELECCIÓN

COMITÉ DE SELECCIÓN

COMITÉ DE SELECCIÓN

a. Packing Individual:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Mantener el alimento en su propio equipo de traslado (coolers, cajas isotérmicas) para no perder la cadena de frío o calor del alimento hasta la entrega al comensal.
- Deberá proporcionar las bandejas y los cubiertos descartables (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.

b. Packing a Granel:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Proveer equipos (tablas, mesas refrigeradas) para mantener los alimentos en temperatura adecuada y no perder la cadena de frío/calor hasta la entrega al comensal.
- Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y, así mismo, se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos.
- En el caso del plato frío éste debe estar con temperatura menor a los 10°C al momento de la entrega al comensal.
- El contratista deberá proporcionar las bandejas, cubiertos (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.

14.3.10 CANTIDAD DE COMIDAS Y PORCIONES DE ALIMENTOS

14.3.10.1 CANTIDAD DE COMIDAS

La cantidad de comidas será entregada de acuerdo con la orden acordada por la universidad. De existir alguna modificación, la universidad comunicará el cambio oportunamente, con una anticipación no menor de 48 horas y manteniendo como límite la cantidad total de raciones contratadas.

14.3.10.2 PORCIONES O CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS O INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES

El contratista debe entregar alimentos y platos adecuados. Para ello la cantidad de alimentos empleados estará de acuerdo con el número de usuarios y la proporción de los ingredientes que exige cada plato.

La cantidad de ingredientes o alimentos que el contratista utilice en las comidas deberá cumplir con las porciones estándares de alimentos mencionadas en este documento. Las modificaciones que, por omisión involuntaria puedan surgir, serán analizadas y aprobadas por el Servicio de auditorías de alimentos en coordinación con el contratista.

14.3.10.3 CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

La alimentación proporcionada por el contratista deberá poseer características sensoriales, nutricionales e higiénicas óptimas. La producción de la alimentación deberá ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos no deben poner en riesgo la salud de las personas.

A través de los procesos de control de calidad se garantizará tanto la aptitud de los alimentos, para la protección y satisfacción del usuario, como el cumplimiento de los parámetros establecidos en las normas correspondientes.

El contratista será responsable de la calidad de los alimentos. El producto terminado será sometido a exámenes bacteriológicos en caso de intoxicaciones de más del 5% de los estudiantes beneficiados con el servicio de alimentación. El contratista entregará los resultados al Servicio de auditorías de alimentos con su respectivo plan

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

de acción, el cual incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento.

14.3.10.4 PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Se evaluará la ausencia de acción microbiana, las alteraciones en general y la ausencia de cualquier elemento o residuo que pueda ser nocivo para el organismo humano.

Se realizará muestreo de alimentos diariamente, de cada servicio, y las muestras se conservarán en refrigeración por 72 horas como parte de la vigilancia de los contaminantes químicos y biológicos de los productos suministrados por el contratista. Las muestras deberán ser rotuladas y se registrará el nombre de la preparación, la fecha y el servicio. Las raciones provistas para el muestreo no forman parte del total de raciones contratadas, por lo que el contratista deberá tomar la provisión de preparar una ración adicional para cada punto de despacho de alimentos. Estas raciones de muestreo serán seleccionadas de manera aleatoria del total de raciones que el contratista despache a cada comedor, quedando completamente prohibida la determinación de una ración en particular, por parte del contratista hacia la universidad.

El contratista asumirá la realización de los análisis microbiológicos de los alimentos en caso de existir alguna intoxicación por los mismos.

14.3.10.5 PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y vitaminas) deben mantenerse durante todos los procesos a los que se someten.

Las características nutricionales estarán supeditadas a las especificaciones de las diferentes recetas.

Se analizará mensualmente la composición de los menús de los alimentos con relación al valor energético y al contenido de nutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) en conjunto con la nutricionista de la empresa contratista.

14.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y ATENCIÓN DEL SERVICIO

a. Área de Producción:

Las instalaciones de la cocina, los equipos y utensilios utilizados por el contratista deberán ser mantenidos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección de las instalaciones es competencia exclusiva del contratista y se realizará en horarios que no interfieran con la preparación y distribución de los alimentos, sin embargo, durante las fases de producción de los alimentos, todas las áreas deberán permanecer higienizadas y los alimentos que accidentalmente se derramen, deberán ser evacuados inmediatamente. De igual forma se procederá con los implementos (guantes descartables, gorro descartable, papel aluminio, plástico, envolturas, etc.) utilizados durante la producción y distribución de las comidas.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas.

El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí, de manera adecuada, según su propia naturaleza y las buenas prácticas referidas para cada tipo de alimento.

Toda la cocina, deberá someterse a una limpieza profunda una (1) vez por semana.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

Las superficies de las campanas extractoras deberán limpiarse tres (3) veces a la semana.

Los filtros se someterán una (1) vez por semana a una limpieza profunda.

b. Atención del Servicio

Los espacios libres, el comedor, las mesas, la vajilla, cubiertos y los equipos a utilizar para el servicio de atención en el comedor serán higienizados por el contratista.

El contratista deberá realizar una limpieza profunda, al finalizar la semana, de todos los ambientes y equipos que utilicen para la atención del servicio.

El contratista deberá almacenar sus implementos de limpieza en un lugar aislado fuera del área de atención. Los productos químicos por utilizar deberán estar debidamente rotulados.

El contratista designará una persona en el comedor para la limpieza de ello durante el servicio.

14.5 RECOLECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE

El contratista es el responsable tanto de la recolección como de la limpieza y desinfección de las bandejas, vajilla desechable o reutilizable y menaje utilizados en el suministro de la alimentación.

La recolección, el transporte, la limpieza y desinfección de los coches, las bandejas y de la vajilla reutilizable la efectuará el contratista.

Luego de la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo y cena), los coches deben ser lavados y desinfectados.

Las bandejas, vajilla y todo el menaje deberán ser lavados y desinfectados de acuerdo con los procedimientos y estándares operativos. Los cumplimientos de estos procesos serán monitoreados por el auditor del servicio de alimentos y quedarán evidenciados en un documento de registro.

14.6 CONTROL DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Contratista entregará un cronograma para la realización del control de los procesos de limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica, operacional y post operacional de las instalaciones y de los equipos.

14.7 MANEJO DE DESECHOS

La recolección y eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio serán de responsabilidad del contratista.

La eliminación de desechos se realizará a través de sistemas adecuados para la recolección, conducción y depósitos de los desechos, de forma que se evite la contaminación de los alimentos o del medio ambiente.

El contratista, mediante un Plan de Manejo de Desechos, será el responsable de remover, clasificar y disponer la vajilla, los desechos y la basura que se generen durante el suministro de la alimentación, haciendo una clara diferenciación de los residuos orgánicos e inorgánicos.

La eliminación de residuos se hará de acuerdo con un horario establecido previamente entre las dos partes involucradas.

Luego de trasladar los recipientes que contienen los residuos, éstos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser trasladados al interior de la central de producción.

Los cartones y envoltorios, tan pronto como queden vacíos, se eliminarán en las mismas condiciones que los materiales de desecho.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÑA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

El contratista dispondrá de contenedores especiales y los distribuirá adecuadamente en las diferentes áreas de la central de producción, para la recogida selectiva de desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, plástico y aceites usados.

La limpieza y desinfección de los contenedores destinados a la recolección de residuos estará a cargo del contratista.

14.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO

El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza.

En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor.

En el Plan de Limpieza de las Instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.

14.9 SEGURIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá disponer de un plan de manejo frente a contingencias relevantes a la seguridad alimentaria (intoxicaciones e infecciones alimentarias).

El contratista deberá contar con los siguientes programas, manuales y/o protocolos:

14.9.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el que se describen los procedimientos operativos estándares de saneamiento para las instalaciones, los equipos, menaje, utensilios y vajilla. El contratista deberá entregar el cronograma de limpieza diaria, profunda y cíclica. En este se indicarán las áreas, la frecuencia, los momentos de ejecución en relación con los procesos de elaboración de las comidas, métodos, medios y productos utilizados, personal encargado de la aplicación, entre otros. Se incluirán los documentos de registro del monitoreo y control, de las evaluaciones de los procesos y de las conclusiones de las auditorías efectuadas a los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección.

14.9.2 PROGRAMA DE DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y ERRADICACIÓN DE ROEDORES, INSECTOS Y OTRAS PLAGAS DE LAS INSTALACIONES

El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos, roedores y otras plagas de la central de producción y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán estar rotulados y cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas.

El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas del cual dependen las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento y/o control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control, se determinará qué plaga hay que eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable.

14.10 PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

Que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas y auditorías a proveedores.

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS**

Todos los proveedores del contratista deberán ser certificados y se entregará al Servicio de auditorías de alimentos de los proveedores y las principales marcas.

14.10.1 PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

Debe permitir la identificación y el retiro rápido y efectivo de los productos que representen un peligro potencial para los usuarios. Incluirá un sistema documental y de registros que permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de los productos. El plan debe permitir "seguir la pista", "conocer la historia" o "localizar los productos" de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.

El contratista dispondrá de los recipientes necesarios para conservar por 72 horas las muestras testigo de todos los alimentos a ser servidos en los diferentes tiempos de comida y que representen un riesgo de contaminación.

14.11 PERSONAL

En todas las fases del servicio de alimentación, el contratista utilizará sus propios técnicos y trabajadores, por lo que la Universidad no asume ninguna responsabilidad laboral ni social con dicho personal. A fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones patronales del contratista con sus trabajadores, la Universidad realizará auditorías y controles de cumplimiento, para lo cual el contratista deberá brindar todas las facilidades, documentos e insumos necesarios.

En consecuencia, corresponde al contratista designar al personal idóneo, profesional y moralmente, para el cumplimiento de las obligaciones a su cargo previstas en el contrato, llevando a cabo los procesos de selección y fiscalización de conducta de personal que permitan garantizar una buena conducta. La universidad podrá exigir que ciertas personas sean excluidas por el contratista por razones de conducta, capacidad o idoneidad de dicha persona.

Será de responsabilidad exclusiva del contratista el cumplimiento de cualquier obligación de carácter laboral o tributario o de cualquier otra índole, relacionado con su personal desplazado en las instalaciones de la universidad para la ejecución del contrato, sin excepción o limitación alguna.

Cualquier modificación del personal del contratista, será informada a la universidad por escrito para que autorice su correspondiente ingreso a las instalaciones del campo universitario.

Queda establecido que tanto el contratista como su personal deberán cumplir, dentro de las instalaciones de la universidad, con los reglamentos internos, las políticas de conducta y normas de seguridad, dejando establecido que la universidad puede realizar controles y/o revisiones de manera aleatoria al personal del contratista designado para el presente servicio.

El contratista dispondrá, en forma permanente, por cada tiempo de comida, de un Chef encargado, quienes serán los responsables de la planificación del menú y de la aplicación de normas técnicas e higiénicas en la ejecución de este.

El Contratista deberá designar a personal propio, en número suficiente y cuyas funciones sean ajenas a la producción de comidas, la responsabilidad de la limpieza y desinfección de las instalaciones de la cocina y el comedor. El personal de limpieza deberá estar capacitado en las técnicas de limpieza y desinfección.

El personal nuevo deberá ser capacitado mínimo durante cinco días antes de integrarse a sus labores.

14.12 RECURSOS

La universidad pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación que comprende las instalaciones de una zona libre para la ubicación de los equipos con alimentos preparados y el comedor para los estudiantes. Es decir, la universidad proporcionará un espacio que es común, pero si un espacio disponible para que el contratista pueda hacer la entrega de alimentos a los estudiantes.

El contratista deberá contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la prestación oportuna y eficiente del servicio de alimentación.

Si el contratista opta por una entrega de Packing individual, deberá proveer de los materiales necesarios para la atención tal como se detalla en el presente documento.

Si el contratista opta por una entrega a granel, deberá proveer de los materiales y equipos necesarios para la atención del servicio de alimentación, tal como se detalla en el presente documento.

Los equipos, menaje, utensilios, vajilla, cubiertos y recipientes deberán ser apropiadas para el servicio de alimentos y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies serán lisas y exentas de hoyos y grietas.

14.13 SUMINISTROS DE OFICINA, PAPELERÍA, FORMATOS, EQUIPOS INFORMÁTICOS

El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

14.14 MEDIDAS DE CONTROL

La supervisión y conformidad del servicio estará a cargo del Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA, para lo cual el contratista debe tener en cuenta lo siguiente:

- El Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias, realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio referido a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones; el cual, de no ser acatado, será causal de sanción.
- La universidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria) asumiendo los costos y gastos relacionados por cuenta propia.
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
- Los alimentos serán preparados exclusivamente en las instalaciones del contratista.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

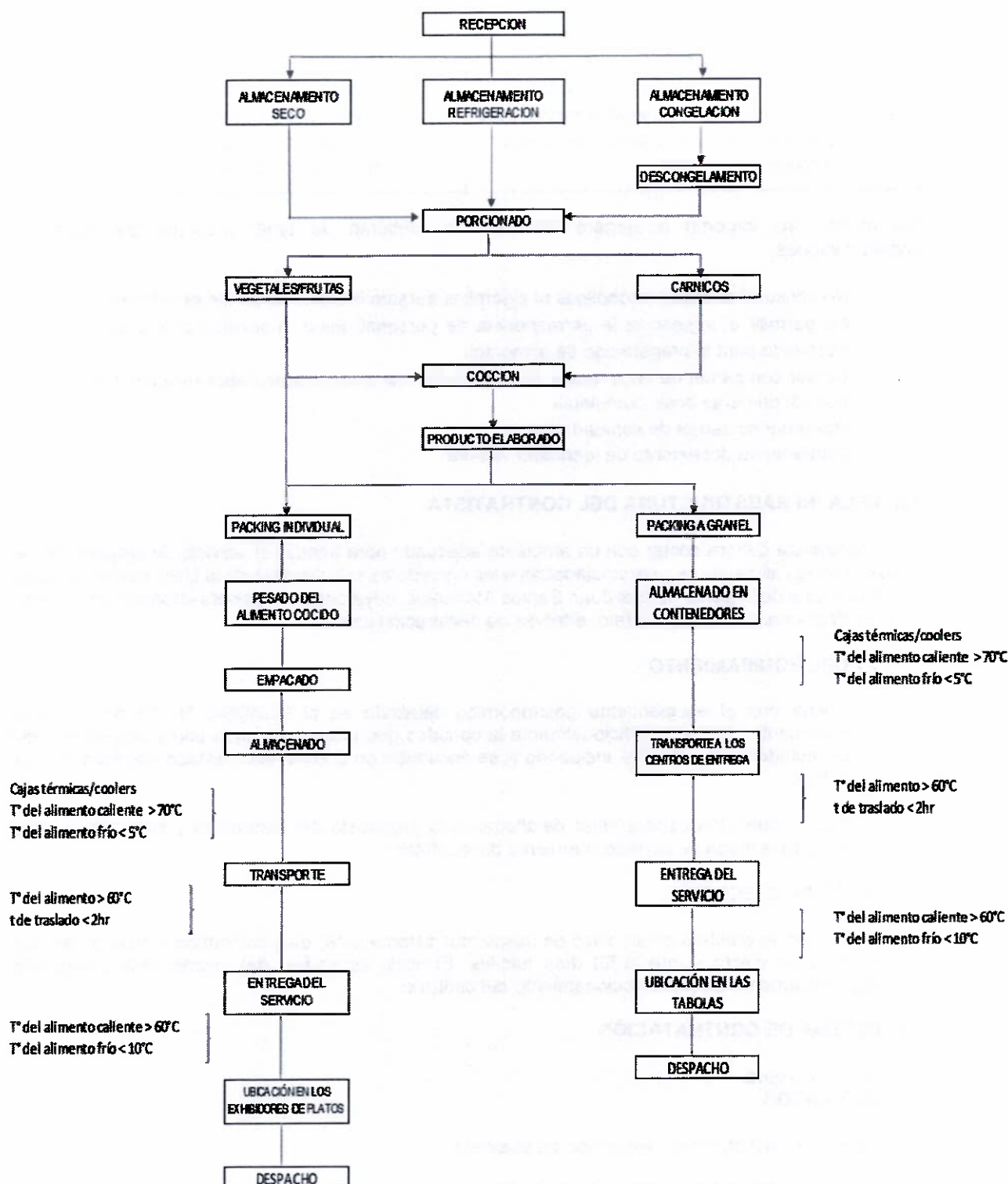
UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÁN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAN SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

14.15 FLUJOGRAMA PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DEL SERVICIO



15. DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA CON EL EQUIPO DE TRABAJO

Es obligación del contratista dotar de uniforme y elementos de protección personal y sanitaria a todos los miembros de su equipo de trabajo, en la medida que sus responsabilidades o tareas a ejecutar así lo exijan. Sin limitar los elementos que este podría de entregar a su personal, el contratista deberá brindar mínimamente lo que se detalla a continuación.

CUADRO N°22

Personal femenino	Personal masculino
- Turbante para cubrir todo el cabello - Chaqueta y mandil de color claro - Delantal de color claro - Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos - Protector mascarilla	- Gorra que cubra todo el cabello - Chaqueta de color claro - Delantal de color claro - Protector mascarilla - Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos

Así mismo, sin importar el género del personal, deberán de tener presente las siguientes consideraciones:

- No consumir bebidas alcohólicas ni cigarrillos durante la atención de los estudiantes
- No permitir el ingreso ni la permanencia de personal ajeno al servicio dentro del ambiente destinado para la preparación de alimentos
- Contar con carnet de vacunación de COVID-19 con evidencia de haber recibido al menos las tres (3) primeras dosis completas
- Mantener su carnet de sanidad vigente
- Mantener su documento de identidad vigente

16. DE LA INFRAESTRUCTURA DEL CONTRATISTA

El contratista deberá contar con un ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, cuya dirección deberá informar con ocasión al perfeccionamiento del contrato, a través de declaración jurada.

16.1 DEL EQUIPAMIENTO

Contar con el equipamiento gastronómico detallado en el CUADRO N° 13 del presente documento, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado, estado intermedio o mal estado.

Esta información deberá estar detallada en la propuesta del contratista y será corroborada durante la etapa de perfeccionamiento del contrato.

17. PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio se prestará en un plazo de doscientos catorce (214) días calendario, con una atención efectiva de ciento veinte (120) días hábiles. El inicio específico del mismo será consignado específicamente en el perfeccionamiento del contrato.

18. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A suma alzada.

19. ADELANTOS

La entidad NO otorgará ningún tipo de adelanto.

20. RESPONSABILIDAD DE CONTRATACIÓN

La conformidad del servicio por parte de la entidad no limita ni restringe su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y el artículo 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

21. CONFORMIDAD

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 el funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, en el plazo máximo de SIETE (7) 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, aplicando la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

22. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en SOLES, en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con el número de raciones atendidas dentro del mes, 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados.

Dicha documentación debe ser presentada en la Unidad de Trámite Documentario de la entidad, situada en la Av. Perú N° 612 Urbanización Pampa del Carmen, distrito de Chanchamayo, provincia de Chanchamayo, departamento de Junín, teniendo como referencia frente al Hotel Fannys.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de la entidad, salvo que se deba acaso fortuito o de 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.

23. REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL POSTOR PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

23.1. DEL PERSONAL CLAVE

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

23.1.1 NUTRICIONISTA

- [TÍTULO PROFESIONAL] en [NUTRICIÓN Y/O NUTRICIÓN HUMANA Y/O NUTRICIÓN DIETETICA O INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS] del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA]. La colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación.
- Capacitación mínima [30] horas lectivas, en [ALIMENTACIÓN SALUDABLE]
- DOS [02] años de experiencia mínima como NUTRICIONISTA en ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y/O MASIVA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y/O HOSPITALES Y/O PENALES Y/O UNIVERSIDADES Y/O COMEDORES POPULARES), del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA].

23.1.2 JEFE DE COCINA

- [TECNICO O BACHILLER O TÍTULADO] en [GASTRONOMÍA O CHEF PROFESIONAL] del personal clave requerido como [JEFE DE COCINA]. En caso de titulados universitarios, la colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación.
- Capacitación mínima [20] horas lectivas, en [BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS]
- DOS [02] años de experiencia mínima como MAESTRO DE COCINA Y/O CHEF Y/O GASTRÓNOMO desempeñándose en preparación de alimentos en INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS), del personal clave requerido como [JEFE DE COCINA].

Acreditación:

- La formación académica será acreditada con copia simple de [TÍTULO DE TÉCNICO O GRADO ACADÉMICO BACHILLER O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO].
- La capacitación se acreditará con copia simple de [CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].
- 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.

23.2. DEL PERSONAL NO CLAVE

- DECLARACIÓN JURADA EN EL CUAL DETALLE LA LISTA DEL EQUIPO DE TRABAJO (PERSONAL NO CLAVE) QUE INTERVENDRÁ EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO, DEBIENDO INCLUIR COMO MÍNIMO LOS SIGUIENTES DATOS: APELLIDOS Y NOMBRES, NÚMERO DE DNI Y CARGO QUE DESEMPEÑARÁ. TODA ESTA DOCUMENTACION PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

23.3. DE LA EXPERIENCIA DEL POSTOR

- EL POSTOR DEBE ACREDITAR UN MONTO FACTURADO ACUMULADO EQUIVALENTE A S/ 1.000,000.00 (UN MILLON CON 00/10 SOLES) POR LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA, DURANTE LOS OCHO (8) AÑOS ANTERIORES A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS QUE SE COMPUTARÁN DESDE LA FECHA DE LA CONFORMIDAD O EMISIÓN DEL COMPROBANTE DE PAGO, SEGÚN CORRESPONDA. SE CONSIDERAN SERVICIOS SIMILARES A LOS SIGUIENTES: [SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O ATENCIÓN DE COMEDORES EN EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, O LA

COMBINACIÓN DE ESTAS).

Acreditación

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.



Ing. Jhonartan Phasha Chahua Rodríguez
(E) Director de la Dirección de Bienestar Universitario

¹¹ 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”.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<u>Requisitos:</u> NUTRICIONISTA TÍTULO PROFESIONAL en NUTRICIÓN Y/O NUTRICIÓN HUMANA Y/O NUTRICION DIETETICA O INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS del personal clave requerido como NUTRICIONISTA. La colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación. JEFE DE COCINA TECNICO Y/O BACHILLER Y/O TITULADO en GASTRONOMÍA Y/O CHEF PROFESIONAL del personal clave requerido como JEFE DE COCINA. En caso de titulados universitarios, la colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación. <u>Acreditación:</u> El TÍTULO DE TÉCNICO O GRADO ACADÉMICO BACHILLER O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO según corresponda 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. En caso CONSIGNAR EL TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> NUTRICIONISTA - Mínimo 30 horas lectivas, en ALIMENTACIÓN SALUDABLE JEFE DE COCINA - Mínimo 20 horas lectivas, en BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS <u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS y/o CERTIFICADOS, y/u OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA.
	Importante Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

Requisitos:

NUTRICIONISTA

DOS (02) años de experiencia mínima como NUTRICIONISTA en alimentación colectiva y/o masiva en instituciones públicas y/o privadas (servicio de alimentación en instituciones educativas y/o hospitales y/o penales y/o universidades y/o comedores populares), del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.

Se modifica al ACOGER PARCIALMENTE la observación N° 05 del participante GONZALES LUCAS QUEVELY

JEFE DE COCINA

DOS (02) años de experiencia mínima como MAESTRO DE COCINA Y/O CHEF Y/O GASTRÓNOMO desempeñándose en preparación de alimentos en **INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS**, del personal clave requerido como JEFE DE COCINA.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

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

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 1,000.000.00 (UN MILLON CON 00/100 SOLES)**, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes **SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O ATENCIÓN DE COMEDORES EN EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, O LA COMBINACIÓN DE ESTAS**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehaciente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que

acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(...)

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

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS**

- 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHON MARTIN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio 100 puntos
PUNTAJE TOTAL		100 puntos¹³

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

¹³ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, que celebra de una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20568019521, con domicilio legal en AV. PERÚ N° 612 – URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN (REFERENCIA: FRENTE AL HOTEL FANNYS), representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA** para la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**.

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 PAGO¹⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **SOLES**, en **PAGOS MENSUALES**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÑA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados (**informe de actividades**)

Dicha documentación debe ser presentada en la Unidad de Trámite Documentario de La Entidad, situada en la Av. Perú N° 612 Urbanización Pampa del Carmen, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, departamento de Junín, teniendo como referencia frente al Hotel Fannys.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....]. El inicio específico del mismo será consignado específicamente en el perfeccionamiento del contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

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 accesoria 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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por la Dirección de Bienestar Universitario en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

OTRAS PENALIDADES:

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
3	No presentar la programación mensual de los desayunos, almuerzos y cenas dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS**

9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificados actualizados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
12	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo y cena sin justificación alguna	8% el pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

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 CONTROVERSIAS¹⁵

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: AV. PERÚ N° 612 – URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN (REFERENCIA: FRENTE AL HOTEL FANNYS).

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 Digitales¹⁶.

¹⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹⁶ 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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASPA CHANUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 ¹⁷		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁸

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.

Importante

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

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 ¹⁹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²¹	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.
- 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.

¹⁹ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibidem, UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

²¹ Ibidem, UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÑA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

6. Notificación de la orden de servicios²²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²² Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHON MARTIN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024**, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHOMARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS**

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

**COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHOMARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 al **CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**

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] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

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

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Consortiado 1

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

Consortiado 2

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

Importante

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISC.JSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCION

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISC.JSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										

²⁶ 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.

²⁷ 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.

²⁸ 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".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

UNISC.JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PINASHA CHAMUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISC.JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN BELANDIER CACHUAN ARALLAN
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISC.JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADRIANA MARILYN CARMEN HUAYAN SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria – BASES INTEGRADAS

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAUJA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN BELADRO CACHUÑA CALLO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARCELO CARMEN HUAY BULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHARMA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MLAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante :	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA		
Nomenclatura :	CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1		
Nro. de convocatoria :	1		
Objeto de contratación :	Servicio		
Descripción del objeto :	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024.		
Ruc/código :	10483029930	Fecha de envío :	11/04/2024
Nombre o Razón social :	GONZALES LUCAS QUEVELY	Hora de envío :	12:18:59

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

De revisado la pagina 16, en su literal e), del acápite 2.2.1.1, del numeral 2.2, del Capitulo II, de la Sección Especifica de las bases del procedimiento de selección en curso; se observa que la Entidad Convocante está requiriendo al postor la Declaración jurada de contar con el equipamiento gastronómico detallado en el cuadro N° 13 de los Términos De Referencia, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado o estado intermedio. Estos requisitos establecidos por la Entidad convocante, contravienen las bases estándar de Concurso Público para la Contratación de servicios en general aprobado por la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, toda vez que la mencionada bases estándar a establecido en su numeral e), del numeral 2.2, de las bases estándar, que la Entidad debe precisar con claridad que componente de los términos de referencia será acreditado, y que no se debe exigir ningún documento vinculado a los requisitos de calificación (..) Tampoco se puede incluir documentos referentes a cualquier tipo de equipamiento, infraestructura, calificaciones (¿), asimismo tampoco se debe requerir declaraciones juradas adicióneles cuyo alcance se encuentran comprendido en la Declaración Jurada de cumplimiento de los TDR. En cumplimiento de los dispuesto por las bases estándar aprobado la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, se puntualiza que la contravención realizada por la entidad convocante es por requerir la Declaración Jurada de contar con equipamiento gastronómico (¿), indicando adicionalmente la cantidad y su estado de los bienes, ya que esta condición ya se encuentra establecido en el anexo 3 de las bases y que tampoco se debería pedir documento alguno para acreditar la cantidad y su estado de los bienes por ser parte de un equipo; por ello se solicita que se suprima este requisito de los documentos para la admisión de la oferta.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 22 Literal: e Página: 16

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

litera) a) lib. Concurrencia y c)transparencia, del Art 2 y 16 del TUO de la Ley de Contrataciones

Análisis respecto de la consulta u observación:

El area usuaria ACOGE la observacion formulada por el participante, debido a que se encuentra contemplado en la Declaración Jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia (Anexo N° 3)

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se suprimirá el literal e) del numeral 2.2.1.1. Documentos de admisión de la oferta, del capitulo II Del procedimiento de selección (de la pagina 16).

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Nomenclatura : CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024.

Ruc/código :	10483029930	Fecha de envío :	11/04/2024
Nombre o Razón social :	GONZALES LUCAS QUEVELY	Hora de envío :	12:18:59

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

De revisado la pagina 35, en su literal B, del acápite 14.2.1, del numeral 3.1, del Capítulo III, de la Sección Especifica de las bases del procedimiento de selección en curso; se observa que no se ha definido la cantidad mínima o máxima de cada uno de los equipos que conforma el equipo gastronómico; siendo responsabilidad del área usuaria definir objetivamente y precisa su requerimiento y limitando al potencial postor en obtener mayor alcance al momento de formular su oferta. Se solicita que se incorpore la cantidad mínima o máxima que requiere el área usuaria de cada uno de los equipos gastronómicos.

Acápites de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: B Página: 35

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Literales c) del art 2 y el Art 16 de la Ley Contrataciones y el Art 29 del Reglamento

Análisis respecto de la consulta u observación:

El área usuaria ACOGE la observación del participante, se estará detallando las cantidades mínimas y máximas de cada uno de los equipos que conforma el equipo gastronómico del cuadro N° 13

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se adjunta el cuadro N° 13 indicando las cantidades mínimas y máximas de cada uno del equipamiento mínimo

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Nomenclatura : CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024.

Ruc/código :	10483029930	Fecha de envío :	11/04/2024
Nombre o Razón social :	GONZALES LUCAS QUEVELY	Hora de envío :	12:18:59

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

De revisado la pagina 17, en su literal k), del numeral 2.3, del Capítulo II, de la Sección Especifica de las bases del procedimiento de selección en curso; se observa que la Entidad Convocante está requiriendo para la suscripción de contrato el Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete. Este requisito establecido por la Entidad convocante, no se ajusta al procedimiento de selección por ser Ítem Único y no llevarse a cabo en el procedimiento de selección en Paquete; por lo que se solicita que se suprima en mencionado requisito de los requisitos para el perfeccionamiento del contrato.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 2.3 **Literal:** k **Página:** 17

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Literal c) del Art 2 del TUO de la Ley de Contrataciones del Estado

Análisis respecto de la consulta u observación:

El área usuaria ACOGE la observación del participante, por lo que se suprimirá de los Requisitos para perfeccionar el contrato el literal k) del numeral 2.3 del capítulo II del procedimiento de selección, debido a que este requisito se incluye solo en caso de contrataciones por paquete

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se suprimirá de los Requisitos para perfeccionar el contrato el literal k) del numeral 2.3 del capítulo II del procedimiento de selección

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Nomenclatura : CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024.

Ruc/código :	10483029930	Fecha de envío :	11/04/2024
Nombre o Razón social :	GONZALES LUCAS QUEVELY	Hora de envío :	12:18:59

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

De revisado la pagina 64, en su numeral 3.2, del Capítulo III, de la Sección Especifica de las bases del procedimiento de selección en curso; se observa que la Entidad Convocante no ha establecido que el postor cuente con determinada habilitación en la capacidad legal que forma parte de los requisitos de calificación de las bases en mención, no siendo considerando el Certificado Sanitario de Principios Generales de Higiene (PGH) como título habilitante que permite estar autorizado el postor para desarrollar la actividad económica objeto de la convocatoria, con dicha omisión se está contraviniendo el numeral 6.6 de la Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA, en donde establece que ¿los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitidos por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (¿); en virtud a la omisión de requerir el título habilitante en las bases en mención, se solicita que se incorpore el certificación sanitaria de los PGH emitidos por la Autoridad de Salud Regional o Nacional, como habilitación en la capacidad legal que forma parte de los requisitos de calificación de las bases convocadas

Acápíte de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 3.2 **Literal:** A **Página:** 64

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Literal c) del Art 2 y 16 del TUO y 29 del Reglamento; y el num 6.6 de la NT N° 173-MINSA/2021/DIGES

Análisis respecto de la consulta u observación:

El área usuaria NO ACOGE la observación del participante, las raciones diarias serán preparados en un ambiente de limpieza, inocuidad y orden, garantizando la calidad e higiene en la preparación de los mismos, de tal forma que lleguen a los comensales en las mejores condiciones de inocuidad y cantidad establecidos. Siguiendo lo contemplado en la Norma Sanitaria que establecen los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano. RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

null

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Nomenclatura : CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024.

Ruc/código :	10483029930	Fecha de envío :	11/04/2024
Nombre o Razón social :	GONZALES LUCAS QUEVELY	Hora de envío :	12:18:59

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

De revisado la pagina 65, en su literal B.4, del numeral 3.2, del Capítulo III, de la Sección Especifica de las bases del procedimiento de selección en curso; se observa que la Entidad Convocante para la experiencia del personal clave, está requiriendo que el nutricionista cuente con 02 años de experiencia mínima como especialista y/o Director y/o jefe y/o responsable de nutrición en alimentación colectiva o masiva en (¿); dicho requisito establecido por la Entidad convocante proviene lo establecido por las bases estándar de Concurso Público para la Contratación de servicios en general aprobado por la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, en donde establece en su 4to párrafo del literal c) del numeral 3.1 del capítulo III, de la sección específica de las bases estándar aprobado por la directiva en mención que: (¿) La experiencia exigida al personal debe estar relacionado a la función que desempeña en la ejecución de la prestación. Se concluye que la Entidad convocante al exigir la experiencia en la especialidad no precisa cual es la especialidad en concreto o cargo requerido; asimismo al exigir la experiencia como directores y/o jefe no se condice con el puesto, cargo o la posición que ocupara el personal, más aún, así no se cuenta con las actividades o trabajos que deberían estar ya definidos en la experiencia del personal clave, la cual deberá estar directamente relacionado con la función durante la ejecución contractual. Se solicita suprimir el termino ¿especialidad y/o director y/o jefe¿ de la experiencia del personal clave del Nutricionista; solo debiendo quedar el termino de ¿Nutricionista¿ para el puesto o cargo o posición que ocupara el personal clave denominado Nutricionista.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.2 Literal: b.4 Página: 65

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Art 16 del TUO y 29 del Reglamento; y la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD

Análisis respecto de la consulta u observación:

SE ACOGE PARCIALMENTE, se considerara como experiencia mínima del NUTRICIONISTA en alimentación colectiva y/o masiva en instituciones publicas y/o privadas (servicio de alimentación en instituciones educativas y/o hospitales y/o comedores y/o universidades y/o comedores populares).

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Experiencia mínima como NUTRICIONISTA en alimentación colectiva y/o masiva en instituciones publicas y/o privadas (servicio de alimentación en instituciones educativas y/o hospitales y/o penales y/o universidades y/o comedores populares).

ACTA DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE
LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE
2024**

En el Distrito, Provincia de Chanchamayo y Departamento de Junín, a los 23 días del mes de abril de 2024, siendo las 16:45 horas, se instaló en la Unidad de Abastecimiento; los miembros del Comité de Selección designados mediante Resolución Directoral N° 0030-2024-DGA/UNISCJSA, de fecha 27/03/2024, estando presente:

- | | | |
|----|---------------------------------------|-------------------------|
| 1. | ING. JHONARTAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ | Presidente Titular |
| 2. | CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO | Primer Miembro Titular |
| 3. | LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA | Segundo Miembro Titular |

Contando con el quórum reglamentario, el Comité de Selección procedió a dar inicio a la sesión, a fin de tratar la siguiente agenda:

AGENDA:

1. Absolución de Consultas, Observaciones e Integración de Bases.

VISTOS:

1. Visto el calendario del procedimiento contenido en las Bases, el período de presentación de Consultas y Observaciones a las Bases.
2. En tal sentido, el Comité de Selección ha verificado a través de la página web del SE@CE que durante dicho período se presentaron Consultas y Observaciones a las Bases.
3. Acto seguido el Comité de Selección acuerdan modificar las bases según el cuadro adjunto atendido por el área usuaria, por lo que procedió a integrar las mismas considerando las modificaciones establecidas.
4. Acto seguido, el Comité de Selección procedió a la impresión de la Absolución de Consultas y Observaciones e Integración de Bases, la cual se señala claramente lo indicado en el numeral anterior.

ACUERDO:

El comité de selección procedió a la absolución de consultas y observaciones de acuerdo al informe N°077-2024-DBU/UNISCJSA, del área usuaria, por referirse a los TDR, los cuales se adjuntan al expediente de contratación. El Comité de Selección da por culminada la Absolución de Consultas y Observaciones e Integración de Bases Administrativas de la **CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**; corresponde a la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, la misma que fue suscrita por el Comité de Selección en señal de conformidad; y de acuerdo a lo contemplado en el artículo 72° del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias; y, que en cumplimiento del numeral 47.3 del artículo 47° del Reglamento, se ha utilizado la información técnica y económica contenida en el expediente de contratación aprobado por **RESOLUCION DIRECTORAL N° 028-2024-DGA/UNISCJSA**, de fecha 27/03/2024, procediendo a publicar las BASES INTEGRADAS a través del SE@CE.

No habiendo otro tema que tratar el Comité de Selección concluye la reunión siendo las 18:05 horas del mismo día.

Luego de leer la presente Acta, los integrantes del Comité de Selección proceden a firmarla en señal de conformidad.

ING. JHONARTAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
Presidente (T) del Comité De Selección

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
Primer Miembro (T) Del Comité De Selección

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Segundo Miembro (T) Del Comité de Selección

252

[illegible]



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



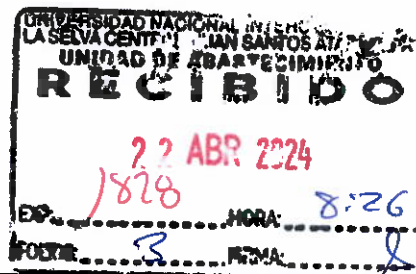
INFORME N° 077-2024-DBU/UNISCJSA

PARA : LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ASUNTO : REMITO ABSOLUCIONES Y/O OBSERVACIONES

REF. : CARTA N°001-2024-CS-CP N°002-UNISCJSA

FECHA : La Merced, 19 de abril del 2024



Mediante el presente me dirijo a usted, para saludarlo cordialmente a nombre de la Dirección de Bienestar Universitario de nuestra casa superior de estudios; y a la vez manifestarle lo siguiente:

En atención al documento de la referencia, se informa que se procedió a resolver las absoluciones y/o observaciones sobre la CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024, conforme lo que señala la Ley de Contrataciones del Estado.

Es lo que informo para su atención y trámite correspondiente.

Atentamente,

Ing. Jhonatan Phasha Chahua Rodríguez
(E) Director de la Dirección de Bienestar Universitario

JPCR/teIDBU
AGBC/Esp. Adm
Cc Archivo

UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL
JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

Proveído N° 1226 UA/DGA/UNISCJSA

FECHA 22-4-24

VISTO, PASE A.

- COTIZACIONES
- ASIST ADM SIAF-SIGA
- PATRIMONIO
- ALMACÉN
- ESP CONTRATACIONES
- ESP PAGOS

PARA:

☐ INFORME TECNICO

☒ SU ATENCION

☐ OTROS

UNISCJSA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
JUAN SANTOS ATAHUALPA



CONSULTAS Y OBSERVACIONES
CP-AM-2-2024-CS/UNISCJSA-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

CONTATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024

Nro. Orden	RUC/Código	Nombre o Razon Social	Tipo Formulación	Sección	Número	Literal	Página	Consulta u Observación	Artículo y norma que se vulnera(en el caso de observaciones)	Respuesta debidamente fundamentada y conluz al ACOCG, ACOCG PARCIALMENTE o NO ACOCG.
1	10483028930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	22	e	16	De revisado la página 16, en su literal e), del acápite 2.2.1.1 del numeral 2.2 del Capítulo II de la Sección Específica de las bases del procedimiento de selección en curso se observa que la Entidad Convocatoria no ha incluido en la Declaración Jurada de contar con el equipamiento gastronómico detallado en el Anexo N° 13 de los Términos de Referencia indicando fehacientemente la cantidad que poseen en su estado o uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado o no. En consecuencia, los requisitos establecidos por la Entidad convocante contradicen las bases establecidas por la Contratación de servicios en general aprobado por la Directiva N° 001-2019-OSCECO. Toda vez que la mencionada base establece en su numeral e), del numeral 2.2 de las bases estándar, que la Entidad debe precisar con claridad que componente de los términos de referencia será excluido, y que no se debe exigir ningún documento vinculado a los requisitos de calificación (...). Tampoco se puede incluir documentos referidos a cualquier tipo de equipamiento, infraestructura, calificaciones (...). Asimismo tampoco se debe requerir declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentren comprendido en la Declaración Jurada de cumplimiento de los TDR. En cumplimiento de los dispuesto por las bases estándar por la entidad Convocatoria, se formula que la contravención realizada por la entidad Convocatoria al no haber incluido en la Declaración Jurada de contar con equipamiento gastronómico (...). Indica que se requiere la Declaración Jurada de contar con equipamiento gastronómico ya se encuentra establecido en el Anexo 3 de las bases y que esta puede documentar alguno para acreditar la cantidad y su estado de los bienes por ser parte de un equipo, por ello se solicita que se suprima este requisito de los documentos para la admisión de la oferta.	Literal a) 1b) Concurrencia y transparencia del Art 2 y 16 del TUO de la Ley de Contrataciones	El área usuaria ACOCG la observación formulada por el participante, debido a la contradicción contemplada en la Declaración Jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia (Anexo N° 3).
2	10483028930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	31	B	35	De revisado la página 35, en su literal B, del acápite 4.2.1 del numeral 3.1, del Capítulo III, de la Sección Específica de las bases del procedimiento de selección en curso se observa que la entidad Convocatoria no ha establecido la cantidad mínima o máxima de cada uno de los equipos que conforma a su requerimiento y limitando a un punto en donde mayor alcance al momento de formular su oferta. Se solicita que se incluya en la oferta mínima o máxima que requiere al área usuaria de cada uno de los equipos gastronómicos.	Literal a) 1b) Concurrencia y transparencia del Art 2 y 16 del TUO de la Ley de Contrataciones	El área usuaria ACOCG la observación del participante, en esta declaración las cantidades mínimas y máximas de cada uno de los equipos que conforma el equipo gastronómico del cuadro N° 13.
3	10483028930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	23	K	17	De revisado la página 17, en su literal k), del numeral 2.3, del Capítulo II, de la Sección Específica de las bases del procedimiento de selección en curso se observa que la entidad Convocatoria no ha establecido el requisito de contar con el Doble del que de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete. Este requisito establecido por la Entidad convocante, no se ajusta al procedimiento de selección por ser ítem único y no llevarse a cabo el procedimiento de selección en Paquetes, por lo que se solicita que se suprima en mencionado requisito de los requisitos para el perfeccionamiento del contrato.	Literal c) del art 2 y el Art 16 de la Ley de Contrataciones y el Art 29 del Reglamento	El área usuaria ACOCG la observación del participante, por lo que se suprime de los Requisitos para perfeccionar el contrato el ítem k) del numeral 2.3 del capítulo II del procedimiento de selección, debido a que este requisito se incluye solo en caso de contrataciones por paquetes.
4	10483028930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	32	A	64	De revisado la página 64, en su numeral 3.2, del Capítulo III, de la Sección Específica de las bases del procedimiento de selección en curso, se observa que la Entidad Convocatoria no ha establecido que el personal que se determinará habilitación en la capacidad legal que forma parte de la oferta, debe poseer la calificación de las bases en mención, no siendo considerarlo el Certificado Sanitario de Protección Civil y Higiene (PCGH) como título habilitante que permite estar autorizado al punto de venta. En consecuencia, la actividad económica objeto de la convocatoria, con dicha actividad se estaría desconociendo la actividad económica contemplada en el numeral 6 de la Norma Técnica N° 173-MINSA/02021/DIGES, en donde establece que los servicios de la Entidad Convocatoria deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitidos por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (...). En virtud a la omisión de requerir el título habilitante en las bases en mención, se solicita que se incorpore al certificado sanitario de los PGH emitidos por la Autoridad de Salud Regional o Nacional, como habilitación en la capacidad legal que forme parte de los requisitos de calificación de las bases convocadas.	Literal c) del Art 2 y 16 del TUO y 29 del Reglamento y el numeral 6 de la NT N° 173-MINSA/02021/DIGES	El área usuaria NO ACOCG la observación del participante, las recetas dietas serán preparadas en un ambiente de higiene, inocuidad y orden, garantizando la calidad e integridad de los alimentos, de la forma que lleguen a los consumidores, las condiciones de inocuidad y calidad establecidas en la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano. RESOLUCION MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA.



5	10483020830	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	3.2	b.4	e.5	De acuerdo a la página e5 en su literal B.4, del numeral 3.2, del Capítulo III, de la Sección Específica, se basan del procedimiento de selección en curso, se observa que la Entidad Concomitante para la selección de personal clave, está requiriendo que el nutricionista cuente con 02 años de experiencia mínima en el área de alimentación colectiva y/o masiva, y/o responsable de nutrición en alimentación colectiva o masiva. (2) El requisito establecido por la Entidad Concomitante para la selección de personal clave, no se encuentra en la Sección Específica, en la Contratación de servicios en general aprobado por la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, en donde establece en su artículo del literal c) del numeral 3.1 del capítulo III, de la Sección Específica de las bases estándar aprobado por la Directiva en mención que: (2) La experiencia exigida al personal clave estar relacionado a la función que desempeña en la especialidad de la prestación. Se concluye que la Entidad concurra al exigir la experiencia en la especialidad de la prestación que es la especialidad en concreto o cargo requiriendo, asimismo, al exigir la experiencia como directores y/o jefe no se cuenta con las actividades o trabajos que deberían ocupar el personal, más aún, así no se cuenta con el puesto, cargo o la posición que ocuparía ya definidos en la experiencia del personal clave, la cual debería estar directamente relacionada con la experiencia del personal clave. Se solicita suprimir el término "experiencia y/o director" de la experiencia del personal clave del Nutricionista solo debiendo quedar el término "experiencia y/o jefe", para el puesto o cargo o posición que ocuparía el personal clave denominado Nutricionista.	Art. 16 del TUD y 29 del Reglamento y la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD	SE ACOGE PARCIALMENTE la consideración como experiencia mínima del NUTRICIONISTA en alimentación colectiva y/o masiva en instituciones públicas y/o privadas (servicio de alimentación en instituciones educativas y/o hospitales y/o penales y/o universidades y/o comedores populares)
---	-------------	------------------------	-------------	------------	-----	-----	-----	--	---	---





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024

SECCIÓN I: INFORMACIÓN GENERAL

1. AREA USUARIA

Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar el servicio de alimentación a favor de la población estudiantil tales como estudiantes de Comunidades Nativas, Estudiantes con alto rendimiento académico, estudiantes en condición de vulnerabilidad o con dificultad de solvencia económica, deportistas pertenecientes a PRODAC y/o deportistas calificados y Casos especiales (Estudiantes con habilidades diferentes, en situación de orfandad, enfermedad, víctimas del terrorismo) y estudiantes que cumplan con los requisitos del Reglamento del Servicio de Apoyo Alimentación de la UNISCJSA, a fin de proporcionar acceso a una dieta saludable, nutritiva y con la ración adecuada, elaboradas en condiciones óptimas de higiene y salubridad, asegurando la inocuidad durante la preparación y optimizando el uso racional de los recursos de la institución, en beneficio del desarrollo académico de los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario.

OBJETIVO

Seleccionar un proveedor (persona natural o jurídica), en la distribución y preparación de las raciones alimentarias saludables y de calidad para los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, en el semestre académico 2024-I y 2024-II.

4. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

4.1 ANTECEDENTES

La UNISCJSA a través de la Dirección de Bienestar Universitario en adelante DBU, ofrece a la comunidad universitaria, diferentes programas de servicios de bienestar universitario, entre ellos el Servicio de Apoyo Alimentario dirigido a estudiante provenientes de Comunidades Nativas, Estudiantes con alto rendimiento académico, estudiantes en condición de vulnerabilidad o con dificultad de solvencia económica, deportistas pertenecientes a PRODAC y/o deportistas calificados y Casos especiales (Estudiantes con habilidades diferentes, en orfandad, enfermedad y víctimas del terrorismo).

La DBU es la dependencia encargada de supervisar y administrar el Servicio de Apoyo Alimentario a fin de poder brindar una alimentación de calidad de acuerdo con las normas y requerimientos nutricionales establecidos por los organismos nacionales e internacionales con el propósito de elevar el rendimiento académico de la población estudiantil.

De acuerdo con el artículo 127 de la Ley Universitaria N° 30220, las universidades públicas pueden establecer programas de ayuda para que los estudiantes puedan cumplir con sus





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



tareas formativas en las mejores condiciones, procurando apoyo en alimentación, materiales de estudio e investigación, entre otros.

El Servicio de Apoyo Alimentario, permite contribuir en la permanencia y mejor rendimiento académico del estudiante apoyándolo mediante el buen servicio alimentario.

Asimismo, se debe tomar en consideración que las sedes o filiales que conforman la casa superior de estudios no cuentan con infraestructura adecuada para el funcionamiento de un concesionario de alimentos dentro de cada una de ellas.

4.2 JUSTIFICACIÓN

Por lo tanto, se requiere contar con un proveedor (persona natural o jurídica) especializado en la elaboración y distribución de alimentos (concesionario de alimentos) con experiencia y capacidad suficiente para llevar a cabo el plan de alimentación saludable dirigido a la población estudiantil que garantice la correcta manipulación de alimentos, higiene, inocuidad y nutrición correspondientes según las condiciones descritas en el presente documento y siguiendo las buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos según los estándares de la industria.

El contratista debe de contar con infraestructura adecuada, personal disponible, con experiencia y capacitado para la elaboración de las raciones necesarias para la atención oportuna de desayunos y almuerzos para 400 estudiantes diarios con una periodicidad de lunes a viernes. Dichas raciones deberán ser preparadas en la cocina del contratista para luego proceder con la distribución y el consecuente servicio de entrega de las raciones en sus respectivas charolas en los ambientes del Servicio de Apoyo Alimentario de cada sede y filial de la UNISCJSA.

De acuerdo con la Resolución Viceministerial. N° 154 – 2017 – MINEDU, donde refiere que las universidades interculturales están orientadas a contribuir al desarrollo integral e inclusión de la población indígena.

En cuanto a los estudiantes matriculados en la UNISCJSA podemos observar que se encuentra en crecimiento e incremento de la población estudiantil tal y como se observa en el siguiente cuadro.

5. MARCO LEGAL

- Ley N° 30220 - Ley Universitaria
- Estatuto de la UNISCJSA
- Ley N° 26842 Ley General de Salud, Título Segundo, Capítulo V, Artículo 92 en donde se establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud.
- Resolución Ministerial N° 1653-2022-SA-DM que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 822-20187-MINSA que aprueba la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA - Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- 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 para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 27444 - Ley de Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 28015 - Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias
- Ley N° 30884 - Ley que Regula el Plástico de un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables.
- Resolución Viceministerial N° 154 -2017 - MINEDU

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

SECCIÓN II: ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

6. ALCANCES DEL SERVICIO

El servicio tiene una programación de lunes a viernes, tal como se detalla a continuación.

CUADRO N°01

CUADRO N° 01

Escuela Profesional	Ubicación	Tipo de ración	cantidad de raciones	Cantidad total de alumnos a cobertura
Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Jr. Ricardo Palma Lt. 18 Mz. S Av. Piedra Lunar - Distrito de Pichanaquí, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Jr. los Cedros N°141 Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín.	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Av. José Carlos Mariategui Mz 78 -Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Av. José Carlos Mariategui Mz 78 -Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Total población estudiantil atendida por día				440 alumnos

Las raciones totales para servir durante la vigencia del servicio contratado, por escuela profesional, se detallan a continuación:

SEMESTRE 2024- I

- Inicio: 03 de junio
- Fin: 26 de julio

CUADRO N°02

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	JUNIO	JULIO	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	19	21	40	38400
		N° RACIONES	18240	20160		

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú 5/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe
Correo Institucional: @uniscjsa.edu.pe



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



SEMESTRE 2024-II

- Inicio: 02 de setiembre
- Fin: 27 de diciembre

CUADRO N°03

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES N° DÍAS N° RACIONES	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960		21	22	20	17	80	76800
			20160	21120	19200	16320		

CUADRO N°04

Local	Programación	Cantidad de raciones por día	Cantidad de días En el 2024-I	Subtotal de raciones	Cantidad de días En el 2024-II	Subtotal de raciones	Total
Escuela Profesional	Desayuno	110	40	4400	80	8 800	13200
	Almuerzo	110	40	4400	80	8 800	13200
	Cena	20	40	800	80	1 600	2400
Total de raciones por escuela profesional en el semestre 2024-I y 2024-II							28800

CUADRO N°05

Escuela Profesional	Total
Escuela Profesional Ing. Civil	28800
Escuela Profesional Ing. Ambiental	28800
Escuela Profesional Educación Intercultural Bilingüe	28800
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	28800
Total de raciones en el 2024	115200

En caso de feriados locales, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académica el servicio del comedor será suspendido previa coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, comunicándose con 24 horas de anticipación.

7. HORARIO DE ATENCIÓN

El contratista debe brindar el servicio a los estudiantes de la UNISCJSA de lunes a viernes, sin incluir feriados, en el siguiente horario indicado a continuación.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



CUADRO N°06

Ración	Desde	Hasta
Desayuno	6:30 am	9:00 am
Almuerzo	11:45 am	2:00 pm
Cena	6:30 pm	7:30 pm

8. FORMA DE PAGO

El pago será periódico, a la culminación de cada mes previa conformidad de servicio, emitido por la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa.

9. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad será otorgada por la Dirección de Bienestar Universitario, de manera mensual para el pago respectivo, previa presentación de informe de actividades y comprobante de pago.

10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La Dirección de Bienestar Universitario y servicio social serán la encargada de las supervisiones de manera inopinada juntamente con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de la prestación del servicio y se mantenga las condiciones higiénico sanitarias operativas de producción y almacenamiento durante toda la ejecución del servicio del comedor universitario

11. CONDICIONES, ASPECTOS LEGALES Y COMPLEMENTARIOS:

Conformidad:

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros técnico – administrativos que conforman el Equipo de Supervisión y Control de la Preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA.

Modificaciones del calendario académico:

En caso de presentarse situaciones extraordinarias por modificación del calendario académico, se ajustará la cantidad de entregas diarias de raciones alimenticias, previo aviso por escrito al contratista en un plazo no menor de 48 horas, salvo casos excepcionales no imputables a la UNISCJSA, en los que el plazo será con una anticipación no menor de 24 horas, caso contrario, la entidad asumirá el pago de raciones alimenticias no suministradas.

- No Recepción:

La UNISCJSA, no está obligada a recibir las raciones alimenticias que no cumplan con los términos de referencia para su preparación, o fuera de las fechas u horarios establecidos para el desarrollo de sus actividades académicas. De darse el caso se aplicará la penalidad correspondiente.

La Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa contará obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.

- Responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La verificación de cantidades y calidad de las raciones alimenticias a ser suministradas por el contratista, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas, y el contrato que se genere, estará a cargo de:

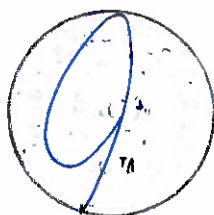
- Representante de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Representante de la Vicepresidencia Académica.
- Representante técnico (nutricionista) de la Universidad.

Quienes deberán suscribir la correspondiente Acta de Recepción y Conformidad.

- Acta de Recepción y conformidad:

Es el documento que levantarán los responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, en la cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de orden de servicio, fecha y lugar de recepción, cantidades, tipo de ración (almuerzo, desayuno o cena), contenido, etc.

- Observaciones a la Recepción y Conformidad:



En caso de que existieran observaciones, se consignarán en el acta mencionada indicando claramente a qué están referidas, precisando el plazo que se está dando al contratista para la subsanación, el cual no excederá de un (01) día calendario, salvo que la observación esté referida a aspectos de calidad o afectación de la inocuidad de los alimentos, la cual deberá ser subsanado de inmediato. La Unidad de Abastecimiento en coordinación con los responsables de la recepción y conformidad notificarán de inmediato al contratista, vía fax, correo electrónico, oficio, etc., dejando constancia de la notificación efectuada. El medio de comunicación elegido para este propósito deberá quedar consignado en el perfeccionamiento del contrato.

- Otras Penalidades:

En caso de detectar algún incumplimiento de sus obligaciones en cuanto, al servicio, se establece las siguientes penalidades:

CUADRO N°07

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
3	No presentar la programación mensual de los desayunos, almuerzos y cenas dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

		hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificados actualizados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
12	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo y cena sin justificación alguna	8% el pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

Para su aplicación, el supervisor designado por la entidad levantará un acta indicando fecha, hora y falta que ha incurrido el proveedor, el cual será notificado por la Dirección de Bienestar Universitario y se le otorgarán según tipos de faltas un plazo de días hábiles para subsanar, en caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.

12. MODALIDAD Y UBICACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de preparación de los alimentos a todo costo y su correspondiente empaclado deberá llevarse a cabo en las instalaciones del contratista. Estos deberán ser trasladados de manera adecuada, mediante un método y transporte que permita mantener sus condiciones de temperatura e inocuidad para posteriormente ser distribuidos por el mismo personal del concesionario a la población estudiantil beneficiada en cada una de las sedes y la filial.

13. MUESTREO DE RACIONES

Para el muestreo de raciones el contratista deberá de realizar el envío de una (1) ración adicional en cada uno de los servicios a atender en cada sede. Es decir, para cada día, cada tipo de ración, en cada sede o filial, el contratista deberá sumar una porción o ración más para poder llevar a cabo el muestreo correspondiente.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



a. EVALUACIÓN DE MUESTREO

La evaluación del muestreo consiste en una degustación y corroboración de parámetros de los alimentos entregados en cada sede o filial de la universidad, para lo cual esta podrá designar a un grupo de tres (3) personas compuesto por un alumno, un personal administrativo y un docente universitario. Caso contrario, podrá ser el nutricionista contratado por la universidad o bromatólogo profesional, en cuyo caso este se convierte en el único evaluador de las raciones.

Las raciones serán evaluadas mediante dos métodos complementarios, detallado en los

MÉTODO 1 - SENSORIAL

CUADRO N°08

CALIFICACIÓN	Sabor	Color	Olor	Presentación	Consistencia (Textura)	Puntaje total
Calificación 1						
Calificación 2						
Calificación 3						
Promedio final						

La calificación se lleva a cabo mediante un sistema de puntuación de 0 a 4, siendo: 0 muy malo, 1 malo, 2 regular, 3 bueno y 4 muy bueno. La calificación promedio mínima esperada es de 15.0. El cálculo del promedio final es aritmético.

Si se tratara de una evaluación en conjunto, el puntaje asignado para cada elemento por parte de cada calificador deberá ser sumado de manera individual para que luego, los puntajes totales obtenidos sean promediados. Si, por el contrario, la evaluación la llevará a cabo un profesional, su puntaje final individual será tomado como resultado final.

MÉTODO 2 - TÉCNICO

PARA DESAYUNOS

CUADRO N°09

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Panecillos 40gr c/u, RELLENO DEL PAN: Queso o pollo o atún o res o palta 30gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla NO MARGARINA, mermelada, manjar blanco 15gr	



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



		Fruta de estación 300 gr SEGUNDO: Presa (pollo, res, pavo, hígado, pescado)	
--	--	--	--

PARA ALMUERZOS

CUADRO N°10

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Sopas, cremas y jugos naturales 250cc Arroz 150gr Ensaladas 40gr Menestras 60gr Fideos (tallarín) 100gr Pollo, carne, pavo, hígado de res, cordero 120gr Pescado 140gr Fruta entera 120gr Postre 100gr	

PARA CENA

CUADRO N°11

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Leche, cereal y jugos 300 ml Panes 40gr c/u, Queso o pollo o atún o res o paleta 30 gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla o mermelada o manjar blanco 15 gr Fruta de estación 120gr BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Panes 40gr c/u, SEGUNDO: Presa (pollo o res o pavo o hígado o pescado)	



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La temperatura será medida mediante termómetro digital y el peso mediante balanza gramera sin considerar el empaque. Para considerar la ración como aprobada, ambos factores deben de cumplirse en cada uno de los casos.

Los resultados de ambos métodos deberán constatar el acta de entrega y recepción, un documento firmado por los involucrados y deberá ser remitido para su custodia a la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJA, quien deberá custodiarlo para revisión y futuras consultas.

b. QUEJAS Y RECLAMOS

Los alumnos beneficiados del Servicio de Apoyo Alimentario tendrán oportunidad de presentar quejas y reclamos en relación con los alimentos recibidos, razón por la cual la universidad pondrá a disposición de ellos buzones correspondientes en los ambientes del comedor. Adicionalmente y a plena discreción de la universidad se podrían llevar a cabo acciones de indagación de la calidad de la comida a través de entrevistas o encuestas físicas y/o virtuales.

Cada queja y/o reclamo presentado por la universidad hacia el contratista deberá ser respondido en un plazo no mayor a los 3 días calendario, caso contrario se tomará dicha queja y/o reclamos como cierta, dejando registro de esta en el proceso de evaluación del contratista.

c. AUDITORÍA Y VISITAS INOPINADAS

La Dirección de Bienestar Universitario se encuentra facultada de contratar agentes externos a la institución para que estos realicen labores de auditorías y visitas inopinadas al ganador de la buena pro con la finalidad de validar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, estando sujeta a otras penalidades proporcionales a la gravedad de las potenciales faltas identificadas.

14. REQUISITOS MÍNIMOS

14.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS

Valor Calórico Total (VCT): 2000 calorías /día promedio según la OMS.

Según las recomendaciones del INS, los valores calóricos, proteicos y de grasas de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario en un rango de edad entre los 18 y 29 años, se distribuye en:

Mujeres: 1800 – 2100 calorías
Varones : 2000 – 2400 calorías

Los cuales se distribuyen en tres tiempos:

Desayuno : 30%
Almuerzo : 50%
Cena : 20%

14.1.1 COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

Distribución calórica por ración para desayuno y almuerzo respectivamente:

De Proteínas : 15% del VCT
De Carbohidratos : 60% del VCT
De Grasas : 25% del VCT



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



14.1.2 CANTIDAD DE GRAMOS DE NUTRIENTES

Desayuno:

Proteína	: 22.5g
Carbohidratos	: 90.00g
Grasas	: 16.8g

Almuerzo:

Proteína	: 37.5 g
Carbohidratos	: 150.0g
Grasas	: 28.00g

Cena:

Proteína	: 15g
Carbohidratos	: 60.0g
Grasas	: 11.2g

14.1.3 INSUMOS DE ALIMENTOS Y FRECUENCIA DE CONSUMO

Los insumos de los alimentos y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características (para 5 días).

Cárnicos: serán de calidad Extra o Primera o Clase A. Las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico serán según la certificación de acuerdo con la normatividad vigente.

- Carne de res: Pulpa. Cortes de Bistec, lomo y cadera. Según NTP 201.055 2003

- Carne y Productos cárnicos:

- Carne de cerdo: Fresco, refrigerado o congelado. Pulpa, sin grasa.
- Pollo: Fresco, refrigerado o congelado. Una vez por semana.
- Pavita: Fresca, refrigerada o congelada. Una vez por semana.
- Pescado: fresco si es local, congelado si proviene de Lima. Una vez por semana, tipo filete. Pulpa (jurel, trucha).

La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos debe tener las siguientes características, según se detalla en el cuadro.

CUADRO N°12

Régimen normal	Frecuencia semanal (almuerzo)
Res / vísceras	1 vez
Cerdo	1 vez
Pollo	1 vez
Pescado	1 vez
Pavita	1 vez

- Lácteos y Derivados:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Leche: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, fluida entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

Yogurt: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, entero, semidescremado y/o 0% grasa, con probióticos, con fibra. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

Queso: de primera calidad, marca reconocida, empaque original fresco, pasteurizado con sal, con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

En el caso de disponer solamente de queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) este deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra, de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

Embutidos: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento

Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales: Se considerarán según preparación, deberá ser marca reconocida, envasados, con fecha de vencimiento y con Registro Sanitario.

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Será de calidad EXTRA con un peso neto 150gr.

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| • Fruta Cítrica | : hasta 2 veces por semana |
| • Fruta variada | : diario, como opción postre |
| • Fruta de estación | : diario, como opción de postre |
| • Verduras | : diario |
| • Tubérculos | : diario |

Los víveres secos embolsados: Serán de calidad EXTRA, según sea el caso, marca reconocida, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| • Menestras | : 2 veces por semana |
| • Cereales | : Diario |
| • Harinas | : Diversas, según preparaciones. |
| • Azúcar | : Diversas, según preparaciones. |
| • Frutas secas y Oleaginosas | : Diversas, según preparaciones. |

Aceites de origen vegetal: de marca reconocida y envasados (maíz, oliva, soja o soya, girasol: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario (no de palma, ni de coco).

Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535—97—SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptarán productos a granel.
- En el caso de las frutas secas para los postres deberán ser grandes o tamaño extra.

Por ejemplo, en el caso de los guindones la dosificación será de 3 a 4 unidades por ración.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se deberán desechar productos cuyos envases presenten deterioros, estén abolladas (chancadas) y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

14.2 ALCANCES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

14.2.1 ALCANCES

En la ejecución del servicio, el Contratista que resultará seleccionado deberá aplicar las normas de BPM - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y en general cualquier otra normativa aplicable en la elaboración de servicios de alimentación.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (servicio al cliente, adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, las mismas que cumplirán todas las normas de higiene aplicables y se efectuarán en las instalaciones asignadas por la universidad, pudiendo la universidad supervisar e inspeccionar dichas actividades en cualquier momento, sin previo aviso, en las instalaciones del contratista.

Se suministrará la alimentación en las horas establecidas, en vajilla o empaque apropiado, los cuales deberán estar en perfectas condiciones, dispuestos en bandejas individuales o envases descartables. Para el caso de los descartables, estos deben ser los permitidos explícitamente según la Ley N° 30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

El contratista deberá mantener limpia, sin grasa e íntegra la vajilla, las bandejas y los coches de transporte de alimentos. La vajilla y las bandejas deterioradas por el mal uso deberán ser repuestas por el contratista.

Deberá proporcionar los cubiertos, previamente higienizados y desinfectados; completos y empacados, los cuales deberán ser de acero inoxidable, con servilletas de papel. Si la presentación del alimento se hiciera en envases descartables, también deberán proporcionar el set de cubiertos descartable debidamente empacado.

El contratista deberá contar con personal suficiente, capacitado y con el perfil apropiado a su cargo para ejecutar el servicio, orientados en el servicio al cliente.

Todo el personal del contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

El personal a emplear por el contratista para la prestación del servicio deberá reunir los requisitos de idoneidad, sanidad y salud y deberá presentar los Certificados de Salud y carné de sanidad correspondientes, los cuales deberán estar siempre vigentes.

Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas que cumplan con las características de aceptación del producto, información nutricional completa, rotulado en forma adecuada y con fecha de vencimiento.

El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botas) los cuales deben estar identificados indicando el nombre del colaborador y el servicio que presta. Además, proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con los riesgos de la actividad que cada uno de los miembros de su equipo desempeñe.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



En materia de control de plagas tendrá que realizar acciones de fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación.

El contratista dispondrá de un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas considerados como críticos en la manipulación de alimentos. Asimismo, se debe contar con planes de entrenamiento, emergencia, simulacros y otros de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad.

Realizar mensualmente una reunión con el personal responsable del control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, la determinación de las acciones correctivas y la suscripción de actas de la reunión para ser remitidas al departamento o persona a cargo del control y auditorías, asignados por el contratante.

El contratista deberá coordinar con un laboratorio de análisis de alimentos ubicado en las cercanías de la zona o lugar donde se encuentre su centro de operaciones o en la capital (Lima) para realizar los análisis microbiológicos con un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación, siendo estos: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor. Estos análisis se ejecutarán cada seis (6) meses. Los resultados deberán ser presentados al auditor de alimentos asignado con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

- Garantizar el cumplimiento de los programas de salud ocupacional coordinados con la nutricionista de la empresa.

Dar respuesta en forma oportuna de los requerimientos interpuestos por los usuarios y/o entes de control por fallas atribuibles a la prestación del servicio, la cual deberá estar acompañada de la toma de acciones correctivas pertinentes dentro de las 24 horas y, en general, tomar decisiones oportunas sobre las quejas, reclamos y sugerencias sobre la calidad de los servicios.

Considerando que el servicio a contratar incide directamente en la salud y bienestar de los estudiantes de la universidad, en cautela al cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir los siguientes objetivos:

- 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.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación para los estudiantes de la Universidad.
- Vigilar y brindar seguridad sanitaria alimentaria sustentada mediante la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y en los procedimientos de higiene y saneamiento, el cual será ejercida por un profesional en nutrición, contratado por el contratista. La universidad ejercerá vigilancia a través de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Prestar un servicio personalizado, eficiente, de calidad, con atención en la higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcional de acuerdo con los requerimientos mínimos y las necesidades de los estudiantes de la universidad.

Las condiciones mínimas que debe presentar las Instalaciones donde se llevará a cabo la preparación de los alimentos son las siguientes:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



A. INSTALACIONES

- Ubicación y Estructura Física

Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada durante la elaboración, empaque y distribución.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos y pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa para minimizar riesgos de contaminación cruzada. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben limpiarse periódicamente de la grasa impregnada en los ductos, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, contaminación del ambiente o riesgo de incendio.

- Ambientes

El establecimiento del contratista, de acuerdo con el volumen de preparación de raciones, debe disponer de espacio suficiente. Así mismo, debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando los riesgos de contaminación cruzada. Debe tener pisos, paredes, ventanas, techos y puertas de material y superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, las cuales deben mantener limpios y en buen estado de conservación. Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales y los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos.

Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado.

La iluminación natural o artificial debe permitir la visualización de las áreas de trabajo operativa y deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos por ruptura.

- Abastecimiento de Agua

La disponibilidad de agua para consumo humano debe ser suficiente para las necesidades del servicio, debiendo controlar que el nivel mínimo de cloro residual libre sea de 0.5 mg/L o 1ppm si procede de red pública. Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que impida la contaminación del agua.

- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria para lo cual se debe contar con trampas para capturar las grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujos y rebose. Además, se debe evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa con



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CO



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

capacidad suficiente para la actividad y ser retirada hacia su lugar de acopio las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin y deben contar con tapa o un sistema que garantice su aislamiento. Se debe disponer de un lavadero para el lavado de mopas, tachos y demás implementos de limpieza separado y distinto al lavadero utilizado para los insumos.

- Servicios higiénicos y vestuario

Deben mantenerse operativos y en buen estado de conservación e higiene y contar con iluminación y sistema de ventilación.

El número de servicios higiénicos debe cumplir la norma vigente y demanda de uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.

Deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Estos ambientes deben contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos.

Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, con dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. No se puede utilizar los lavaderos de alimentos para higiene personal.

B. EQUIPAMIENTO MÍNIMO

El contratista debe contar con equipamiento mínimo con el que debe contar las instalaciones donde se elaborarán los alimentos, y posterior a formalizar el contrato, la Dirección de Bienestar Universitario realizará inspecciones inopinadas para verificar el equipamiento mínimo señalado a continuación.

CUADRO N°13

EQUIPOS GASTRONOMICOS	MINIMO	MAXIMO
DESCRIPCIÓN		
ÁREA DE ALMACÉN SECO		
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 220 * 0.50	3	6
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 0.70 * 0.50	3	6
BALANZA ELECTRONICA	3	6
AREA DE ALMACEN PERECIBLES		
BALANZA ELECTRONICA	3	6
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	3	6
EQUIPO DE CONGELACIÓN	3	6
AREA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES		
POZA PARA EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y	3	6



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



DESINFECCIÓN		
MESA DE TRABAJO	3	6
LAVADERO DE MANOS	3	6
ÁREA DE PORCIONADO		
MESAS DE TRABAJO	3	6
BANDEJAS DE ACERO INOX.	3	6
COCHE PORTA BANDEJAS	3	6
LAVADERO DE MANOS	3	6
POZA DE LAVADO	3	6
ÁREA DE COCINA CALIENTE		
COCINA DE 06 HORNILLAS MURAL EN LÍNEA CON 2 WOK	3	6
MODULO NEUTRO	3	6
MESAS DE TRABAJO CON 1 DIVISIÓN INFERIOR	3	6
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS DE 0° - 5°C	3	6
MESA 3 PUERTAS DE CONGELACIÓN - 18°C	3	6
CAMPANA EXTRACTORA	3	6
GABINETE DE ALMACENAJE	3	6
HORNO MICROONDAS	3	6
LICUADORA INDUSTRIAL	3	6
PLANCHA	3	6
FREIDORA	3	6
FORNILLONES	3	6
CONGELADORA	3	6
REFRIGERADORA	3	6
BALANZA ELECTRONICA	3	6

C. PERSONAL MÍNIMO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El contratista dispondrá del personal necesario para cumplir con los tiempos de servicios sin retrasos estipulados por el contratante. Mínimamente deberá estar compuesto por catorce (14) personas distribuidas entre personal clave y personal de soporte (o no clave). La distribución es la que se señala a continuación y las principales actividades del personal clave se detallan a continuación.

- Personal clave:
 - Un (1) nutricionista
 - Tres (3) jefe de cocina



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Personal no clave:
 - Siete (7) ayudantes de cocina y reparto, para el caso de la filial de Mazamari considerar tres (3) personales.
 - Tres (3) personal de limpieza

- Funciones del personal clave:

CUADRO N°14

PERSONAL CLAVE	FUNCIONES
Nutricionista	• Coordinará con la universidad el proceso de elaboración y programación de los alimentos para los estudiantes universitarios. • Programará juntamente con el jefe de cocina la programación mensual de los menús en los distintos servicios (desayuno, almuerzo y cena.) • Revisará los parámetros de calidad, inocuidad, manipulación durante el proceso de preparación y distribución de los alimentos listos para consumo con el fin de garantizar la inocuidad del servicio brindado. • Validará la calidad sanitaria, organoléptica del producto final elaborado para garantizar que cumpla los parámetros de calidad establecidos. • Validará los gramajes y temperatura de la ración alimentaria que se entregará en el acta de entrega de la ración alimentaria según pesos indicados.
Jefe de cocina	• Programará con la nutricionista mensualmente los menús a entregar cumpliendo los requisitos nutricionales establecidos • Planificará la ejecución de los menús a elaborar durante un mes de atención • Planificará con su equipo de trabajo las funciones a desempeñar para la elaboración de los menús en forma diaria. • Validará con su equipo de trabajo el porcionado de los insumos para cumplir con los gramajes establecidos en el presente documento. • Controlará los parámetros de calidad durante la ejecución de las recetas para garantizar la inocuidad del alimento.

14.2.2 NORMAS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PERSONAL

El personal deberá cumplir estrictamente las normas de higiene y comportamiento personal durante todo el proceso de suministro de alimentos. La presentación de todo el personal debe ser pulcra.

Deberán contar con todos los equipos, materiales, uniformes, herramientas y cualquier otro insumo que sea necesario para la efectiva prestación del servicio de alimentación.

El personal deberá aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el que se describen todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, enfermedades infectocontagiosas, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, visitas, inducción de personal nuevo, entre otros.

14.2.3 UNIFORMES



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



El Contratista proveerá a su personal fijo y al que se encuentre en entrenamiento, los uniformes, el calzado y equipos de protección individual apropiados, con su correspondiente distintivo.

Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.

Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas.

Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados por el manipulador de alimentos y deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.

14.2.4 REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Contratista para el Servicio Apoyo alimentario no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos. Asimismo, toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional.

14.2.4.1 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

De la calidad de los productos y alimentos:

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura) según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).
- Los alimentos a ser utilizados para la preparación y que posteriormente se servirán, serán de calidad garantizada, es decir, deberán ser preparados el mismo día. Así mismo, deberán utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidas del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío. Si la carne estuviera congelada, el proceso de descongelamiento debe ser refrigerado y no debe permanecer más de un día después de descongelado.
- La frecuencia mínima de consumo de carnes semanal será de la siguiente manera, tal se detalla a continuación.

CUADRO N°15

Cárnico (almuerzo)	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero o Picado o molido)	1 vez por semana
Vísceras (mondongo o hígado)	1 vez por semana
Aves (pollo o gallina o pavita)	1 vez por semana
Chanco o cabrito	1 vez por semana
Pescado	1 vez por semana

- Los refrescos, jugos y postres se deberán preparar con frutas naturales.
- Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal envasado de buena calidad y de marca conocida.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

- Los derivados lácteos deben estar en óptimas condiciones de salubridad, los cuales pueden ser verificados y comprobados con muestreo aleatorio en un laboratorio de análisis.
- El arroz, las menestras y los tubérculos deben de mostrarse en condiciones sanitarias adecuadas.

Control de productos a utilizar:

No deberán utilizarse productos con envases sin rotulados, sin registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento expirada, contaminados físicamente por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros, envases hinchados, oxidados, abollados, rotos o rajados, que presenten signos de adulteración o alteración, y no cuenten con tales condiciones. Además, deberán mostrar las características de calidad y sanidad establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y podrán adquirirse directamente de los centros de producción y/o comercialización y/o a través de proveedores debidamente registrados por el Ministerio de Salud.

La Dirección de Bienestar Universitario (DBU) verificará periódicamente los productos recepcionados en el almacén del contratista, levantando la correspondiente acta. De existir observaciones, de manera inmediata la DBU deberá informar a la Oficina de Administración para las notificaciones al contratista y demás actos que correspondan.

Mantenimiento de productos:

A. CARNES

- Todas las carnes y menudencias que se utilicen deberán proceder de centros de beneficio y camales autorizados.
- Deben de ser frescas y de buena calidad.
- Se transportarán en recipientes inoxidables, los que deberán estar en buenas condiciones de conservación e higiene.

B. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

- Las carnes de pescado y otros productos hidrobiológicos deberán proceder de centros de expendio autorizados para el suministro.
- Deberán mantenerse en cadena de frío que garantice su inocuidad.
- Se transportará en depósitos de material inoxidable de fácil limpieza. Se deberán mantener en frío a fin de evitar su alteración.
- El pescado blanco deberá tener las siguientes características:
 - Carne dura a la presión de los dedos.
 - Agallas de color rojo vivo.
 - Ojos brillantes y saltones.
 - Escamas bien adheridas.
 - Vientre sin abultamiento.

C. VÍSCERAS FRESCAS (Sólo hígado y Mondongo)

- Hígado:
 - Superficie lisa, brillante.
 - Color pardo claro.
 - Consistencia algo clara y elástica.
- Mondongo:
 - Debe ser fresco.
 - Debidamente procesado.
 - De color parejo, sin manchas.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

- La presentación debe ser en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene.
- Debe presentar, en el momento de la recepción, una temperatura no mayor a 5° C.

D. HUEVOS FRESCOS DEBIDAMENTE ENVASADOS

- Con la fecha de consumo impresa preferentemente.
- Lavados y desinfectados.
- Debidamente empacados.
- Peso unitario: de 65 a 70 g/unidad, preferentemente.
- Frescos, con olor y sabor característicos.
- Cascarán sin defectos, sin roturas ni rajaduras.
- Libres de sustancias tóxicas.

E. LECHE FRESCA Y DERIVADOS

- Olor suave y agradable.
- Color blanco opaco.
- Sabor característico.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.

F. HORTALIZAS Y FRUTAS

- Adecuado estado de madurez, sin llegar a la licuefacción de sus tallos y hojas.
- No estar atacados por insectos.
- Estar limpios, no mostrar residuos de barro en la superficie.

G. RAÍCES Y TUBÉRCULOS

- Adecuado estado de madurez.
- No contener parásitos internos o externos.
- Limpios, sin residuos de barro en su superficie.
- Sin residuos de pesticidas.

H. CEREALES Y DERIVADOS

- Deben estar sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados.
- En el caso de ser envasados deberán estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

I. PRODUCTOS ENLATADOS



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

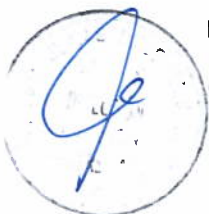


Deben estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:

- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
- Condiciones de conservación,
- Ingredientes empleados
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

J. EMBUTIDOS

- Características organolépticas:
 - Olor y sabor característicos.
 - Color uniforme.
 - Sin manchas.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.



K. CONDIMENTOS

- Características:
 - Las especies deben estar sanas.
 - Limpias y genuinas.
 - Deben contener la totalidad de los principios activos que le son propios.
 - Estar privadas de materias inertes o extrañas como arena y material terroso y de partes de la misma planta que no poseen calidades de condimento como lo pueden ser, a veces tallo, peciolo, pedúnculos o cáscaras.
 - No estar alteradas, atacadas por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parásitos y sus formas evolutivas.
 - No estar en mal estado de conservación o higiene.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario.
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

14.2.5 ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

La compra, transporte y almacenamiento de las materias primas necesarias estarán a cargo del proveedor de alimentos.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



14.2.5.1 ADQUISICIÓN

La adquisición de alimentos se debe realizar sólo a suministradores conocidos y confiables que comercialicen productos de calidad garantizada. Para la producción de las dietas, los alimentos que se adquieran deberán ser frescos.

La adquisición de los alimentos se hará en forma oportuna y de acuerdo con el menú planificado, sin afectar la cadena de frío y manteniendo las previsiones necesarias para evitar la contaminación cruzada o cualquier incumplimiento a las buenas prácticas relacionadas.

El contratista deberá disponer de una nómina de proveedores que cumplan los requisitos que los acrediten como proveedores garantizados y confiables y que sean aprobados por el servicio de auditoría de alimentos.

Los alimentos envasados que se adquieran deberán contener las etiquetas en buen estado con la información correspondiente: nombre del alimento, identificación del lote, fecha de duración, fecha de elaboración, registro sanitario.

Con el propósito de garantizar el origen y la calidad de las materias primas, el contratista deberá disponer de un Programa de Control de Proveedores y un Sistema o Plan de Control de Trazabilidad.

14.2.5.2 TRANSPORTE

Las unidades que trasladan los productos al local del contratista deben cumplir con los estándares de calidad óptimos, como:

- Deben estar higienizados,
- Deben tener temperaturas de refrigeración (para alimentos de alto riesgo),
- No deben colocar los productos en el piso de la unidad.

14.2.5.3 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la recepción, se revisarán los alimentos adquiridos y sólo se admitirán aquellos que cumplan con las características y temperaturas señaladas en el Anexo N°6 (Características generales de los alimentos durante recepción).

El personal del servicio de auditoría de alimentos supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de productos que presenten una calidad y temperatura inadecuadas.

El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca serán manipuladas o serán colocadas junto a productos de limpieza y los depósitos de los alimentos no podrán generar el acceso de insectos o roedores.

El contratista dispondrá de procedimientos y documentos de registro relacionados con el control de la recepción de los alimentos. El contratista facilitará el cronograma de entrega de productos por parte de los proveedores, la entrega de alimentos se realizará en horario previamente coordinado con el servicio de auditoría de alimentos.

14.2.5.4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



El almacenamiento debe reducir al máximo las pérdidas de calidad de los alimentos. Los alimentos perecibles, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; y los alimentos no perecibles, se guardarán en almacenamiento seco.

En los sitios de almacenamiento, los productos deberán ubicarse de acuerdo con el tipo y uso del producto.

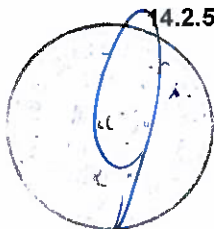
En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad máxima, anaqueles y estantes debidamente ordenados según las normas BPM.

Durante el almacenamiento seco, se supervisará la temperatura, humedad, ventilación y anaqueles y estantes ordenados en condiciones higiénicas según normas BPM.

14.2.5.5 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará de acuerdo con los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores. Las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas, con estantes resistentes e impermeables. En esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y período de durabilidad y no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.

Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.



14.2.5.6 REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso y en la cámara de cárnicos se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro. Los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios. Las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.

14.2.5.7 DESCONGELACIÓN

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados

• Parámetros de calidad

Parámetros de vida útil de preparaciones: deberá mantenerse una guía de parámetros de vida útil para cada tipo de preparación que incluya procedimientos para preparaciones seguras de los alimentos de alto riesgo.

• Programación de Menús

La programación del menú deberá ser 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.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario es en promedio 2000 calorías durante un día, las cuales se distribuyen en desayuno, almuerzo y cena.

La programación de los menús se realizará de la siguiente manera: el nutricionista del contratista entregará una programación mensual de alimentación; con una anticipación de quince días para ser revisada, ajustada y aprobada para su ejecución por la Dirección de Bienestar Universitario. Finalmente, cada lunes al inicio del horario de atención, la programación deberá ser publicada con el respectivo visto de la OBU.

Las raciones por día deben ser balanceadas de acuerdo con el siguiente detalle:

- Calorías: 2430 cal./día
 - Desayuno : 30% (729 cal)
 - Almuerzo : 50% (1215 cal)
 - Cena : 20% (486 cal)
- Distribución Calórica:
 - De proteínas: 15% (365 cal) de las cuales 91 gr. de proteína
 - De carbohidratos: 60% (1458 cal) de las cuales 365 gr. de carbohidratos
 - De grasas: 25% (608 cal) (No más del 10% de Grasas saturadas)

• **Cantidad de alimentos a servirse por ración diaria, según programación de menús**

En los siguientes cuadros se precisa la cantidad de los alimentos frecuentemente utilizados para la preparación de las raciones, precisando que en esta tabla no están incluidos todos los alimentos y por cual estos mismos servirán únicamente como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados.

• **Características técnicas para el desayuno:**

Los desayunos deberán contener el siguiente esquema detallados a continuación

CUADRO N°16

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	• BEBIDA: - Leche o avena o maca o quinua; 1 taza de 300 ml • PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atun - Palta y otros



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



	• SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo o etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • JUGOS: - Jugo de fruta 300 ml
--	---

CUADRO N°17

N°	ENTREMÉS	FRECUENCIA
1	Queso fresco pasteurizado / fundido (40g)	2 v/semana
2	Pollo (40g) peso cocido	1 v/semana
3	Huevo (60g-65g)	2 v/semana
4	Atún (40g)	1 v/semana
5	Embutido de cerdo (30g)	1 v/mes
6	Res (40g) peso cocido	1 v/semana
7	Palta (40g)	1 v/semana
8	Mantequilla (15g) NO MARGARINA	1 v/semana
9	Mermelada (15g)	Variado
10	Manjar blanco (15g)	Variado
11	Aceituna extra sin pepa (30g)	1 v/semana
12	Mantequilla de mani (15g)	1v/semana

En relación a estos entremeses se precisa indicar:

- Mermelada: sabores variados de fruta.
- Aceituna: variada: botija o verde, de tamaño extra o grande.
- Atún: se considera preparación con limón, cebolla y lechuga.

• **Características técnicas para el almuerzo:**

Los almuerzos deben contener lo siguiente:

- 250 cc de sopa o 220gr de entrada (papa a la huancaína o ceviche o Ocopa entre otros), más
- 01 segundo, más
- 40 gr. ensalada de verduras, más
- 250 cc de refresco basados en productos naturales, más
- 100 gr de postre (gelatina o flan o mazamorra o compota entre otros) o 150 gr de fruta fresca.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



CUADRO N°18

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
ALMUERZO	• ENTRADA: - Sopas - Cremas o ensaladas • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • REFRESCO: Refresco de frutas naturales • POSTRE: - Gelatina, mazamorra o fruta de estación.

Además, se debe considerar lo detallado a continuación:

CUADRO N°19

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo o pato	En ración / 150 A 180 gr. gr. (pierna, entrepierna y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Carne aves/pollo o pavo o pato	Ración chica/ 150 A 180 gr.	Con menestra en entradas o sopas
Menudencia ave/ hígado, mollejas, cuello	Ración/ 150 A 180 gr.	Sopas
Carne roja/ res o cordero o chanco	En ración Ración/ 150 A 180 gr.. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res o cordero o chanco	Ración chica/ 150 A 180 gr. (malaya, paleta, tapa,	Con menestras, sopas
Menudencia res: hígado	Ración/ 150 A 180 gr.	Guisos, asado, bistec
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 150 A 180 gr.	Frito o sudado o adobo o escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 150 gr.	Grano entero
Queso: fresco, parmesano u otro	Ración/ 40 gr.	Sopas o entradas
Leche evaporada entera	Ración/ 30 ml.	Sopas o entradas



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Huevo	Ración/ 30 gr.	Sopas o entradas o decoraciones o salsas
Menestras secas. Todas las variedades	Ración/ 100 gr. (menestras cocidas)	Guiso solo o con tubérculos
Cereal procesado/ fideos o harina o sémola	Ración/ 20 gr – 30 gr.	Para espesar sopas
Fideos o tallarín	Ración/ 100 gr.	Segundo con o sin tubérculo
Tubérculos: papa o yuca u olluco	Ración/ 80 gr- 100 gr.	Picado en segundos y sopas
Tubérculos: papa o yuca o camote	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Verduras varias	Ración/25 gr- 30 gr.	Sopas y segundos
Verduras varias	Ración/ 140 gr- 150 gr.	Ensaladas
Flan, gelatinas	Ración/ 100 gr.	Postres
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr. 15 gr	Endulzar refrescos y postres
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr.	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Postre preparado	Ración 100 ml.	Fruta natural
Ensalada de fruta	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 frutas

• Características técnicas para la cena:

La cena debe contener lo siguiente:

- 350 a 400 ml de sopa.
- 01 segundo, mas
- 40 gr. ensalada de verduras cocido o ensalada de verduras frescas crudo 150 gr.
- 300 ml de refresco basados en productos naturales, más

CUADRO N°20

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
CENA	• ENTRADA: OPCION N° 1 - Sopas - Cremas o ensaladas OPCIÓN N° 2 PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

	- Queso fresco - Aceitunas - Atún - Palta y otros • SEGUNDO - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • INFUSION - Cedrón, manzanilla, anís, etc
--	---

CUADRO N°21

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo,	En filete/ 75 gr. (pierna, entrepierna y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Menudencia ave/ hígado,	Ración/ 100 gr.	encebollado
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 75 gr.	Frito, sudado, en adobo, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 80 gr.	Grano entero
Cereal procesado/ fideos, harina, sémola	Ración/ 15 gr – 20 gr.	Para espesar sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote, choclo	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr - 15 gr	Endulzar refrescos y postres de 20gr.
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Ensalada de fresca	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 verduras

14.3 PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

El menú deberá ser: Suficiente, equilibrado, variado y adecuado.

El nutricionista de la empresa contratista, junto con el chef, serán los encargados de la planificación del menú y del correspondiente cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) para su revisión y aprobación. Los menús deberán ser publicados semanalmente para conocimiento general de los estudiantes.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contemplar una opción de ensalada, una opción de proteína, una opción de carbohidratos, un jugo/refresco y un postre/fruta.

14.3.1 CAMBIOS EN EL MENÚ

Los cambios en el menú serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada (24 horas) al responsable del servicio de auditoría de alimentos, quien, de acuerdo con las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, autorizará o negará dicho cambio.

Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado será el contratista quien asumirá dicho costo.

14.3.2 EJECUCIÓN DEL MENÚ

El contratista realizará el menú de acuerdo con lo aprobado por el responsable del servicio de auditoría de alimentos.

La ejecución del menú se podrá fundamentar en el empleo de recetas estandarizadas realizadas de acuerdo con las porciones estándares de alimentos. Estas pueden elaborarse a partir de la propia experiencia del presente servicio, de tal forma que el contratista de manera paulatina, las elabore y queden como estándar aprobado por la universidad para la ejecución del propio servicio. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú en cada ocasión que corresponda.

El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoría de alimentos.

Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 6°C y 60°C).

Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

14.3.2.1 Transporte de alimentos

- **Transporte de alimentos hacia cada uno de los comedores de la universidad:**

Los alimentos preparados que correspondan ser trasladados a los comedores de la universidad, serán transportados desde el local donde se ubica la cocina del contratista de manera tal que se garantice la calidad sanitaria e inocuidad.

De acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, deberá observarse el cumplimiento de lo siguiente:

- Proveer de los medios suficientes para proteger los alimentos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o cualquier otro efecto indeseable.
- La unidad de transporte a utilizar debe presentar una cabina o tolva cerrada para proteger adecuadamente los equipos que trasladan los alimentos preparados.
- No transportar los alimentos con otro tipo de productos que puedan contaminarlos.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Acondicionar los equipos adecuados para garantizar la cadena de frío/caliente cuando los alimentos así lo requieran.
- Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados y mantenerse en la temperatura adecuada.
- El área del vehículo y los envases o recipientes que se empleen para transportar los alimentos deben ser exclusivos para dicho fin, deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.
- Los equipos a utilizar para transportar los alimentos ya preparados hacia la zona de entrega deben cumplir con lo siguiente:
 - Ser de material liso no poroso.
 - Su estructura no debe ser tóxica.
 - Debe mantener temperaturas calientes superiores a 70°C o menores a 5°C.
 - Mantener las temperaturas señaladas por más de 2 horas
 - Debe ser de fácil higienización

Periódicamente la Dirección de Bienestar Universitario realizará el control, materia del presente punto, levantando la correspondiente acta. Si hubiese alguna observación, se otorgará al contratista el plazo máximo para el levantamiento de observaciones, bajo apercibimiento de rescindir el contrato.

14.3.3 PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos, las manipulaciones y procesamiento de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos y existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso.

El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

14.3.4 TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos.

Para asegurar una cocción adecuada de los diferentes productos a utilizar se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más alta que la temperatura interna mínima segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud ± 1 °C.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas y a los ingredientes o alimentos empleados. Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

Los alimentos deberán cocinarse hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.

Formulación de
consultas y/u
Observaciones

Regresar

Central de Consultas: 6143636 | Horario de Atención: 08:30 A 17:30. Sede Central: Av. Gregorio Escobedo cdra. 7 s/n Jesús María
correctamente el portal deberá usar el navegador Internet Explorer 11.0, Mozilla Firefox 39, Google Chrome 47, Safari 8, Edge 2
pantalla de 1280x600.
Términos y Condiciones de Uso



MEMORANDO N° 905-2024-DGA/UNISCJSA

A : Ing. CHAHUA RODRIGUEZ JHONARTAN PHASHA
PRESIDENTE DEL COMITÉ

ASUNTO : APROBACIÓN DE BASES

REF. : CARTA N°001-2024-CS/UNISCJSA

FECHA : Chanchamayo, 27 de Marzo de 2024

Por medio del presente hacemos de conocimiento que según el Art. 43.2 del Reglamento de la Ley de Contrataciones donde establece el comité de selección, la cual llevará a cabo el Procedimiento de Selección.

En tal sentido, en cumplimiento con lo que indica, el documento se Aprueba las Bases Administrativas - Primera Convocatoria de CONCURSO PUBLICO N°002-2024-UNISCJSA, para la CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) ABRIL A DICIEMBRE 2024, por el valor referencial de s/. 1,236,320 (Un Millón Doscientos treinta y seis mil trescientos veinte con 00/100 soles), en la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Ley 30225.

Responsabilizar a los miembros del comité de selección ejecutar los actos administrativos del referido procedimiento de selección de conformidad con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Remito expediente original.

Atentamente:



UNISCJSA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Ing. Alberto A. MORALES PASTA
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

[Handwritten signature]
27/03/24
Recibo Contable

1



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 27 de marzo de 2024

CARTA N° 001-2024-CS/UNISCJSA

Señor:

Ing. ALBERTO A. MORALES PARRA
Director General de Administración

Presente. -



Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos del Comité de Selección de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central, "Juan Santos Atahualpa", designado mediante Resolución Directoral N° 031-2024-DGA/UNISCJSA, de fecha 27 de marzo de 2024, encargado de la conducción del procedimiento de selección que conllevará a la Contratación de Servicios, en tal sentido informamos Señor Director que se ha formulado las Bases Administrativas del Procedimiento de Selección que se detalla a continuación:

PROCESO DE SELECCIÓN	N° Proc.	DESCRIPCIÓN	Cant. Und.	VALOR EST. (S/.)	PROYECTO / ÁREA USUARIA
CP	002	CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2024	1 SERVICIO	1,236,320.00	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Leyenda:

- CP = Concurso Publico

Se solicita por tanto su correspondiente aprobación tal y como lo establece el Artículo 47° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Es todo cuanto informo a Usted para los fines pertinentes.

Atentamente;

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAY ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILEZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

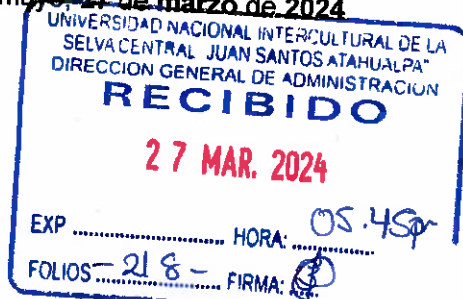
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 27 de marzo de 2024

CARTA N° 001-2024-CS/UNISCJSA

Señor:
Ing. ALBERTO A. MORALES PARRA
Director General de Administración

Presente. -



Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos del Comité de Selección de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa", designado mediante Resolución Directoral N° 031-2024-DGA/UNISCJSA, de fecha 27 de marzo de 2024, encargado de la conducción del procedimiento de selección que conllevará a la Contratación de Servicios, en tal sentido informamos Señor Director que se ha formulado las Bases Administrativas del Procedimiento de Selección que se detalla a continuación:

PROCESO DE SELECCIÓN	N° Proc.	DESCRIPCIÓN	Cant. Und.	VALOR EST. (S/.)	PROYECTO / ÁREA USUARIA
CP	002	CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2024	1 SERVICIO	1,236,320.00	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Leyenda:

- CP = Concurso Público

Se solicita por tanto su correspondiente aprobación tal y como lo establece el Artículo 47° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Es todo cuanto informo a Usted para los fines pertinentes.

Atentamente;

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHOAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILIZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

RECEIVED

27 MAR 2024

BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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



**BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

**CONCURSO PÚBLICO N°
N° 002-2024-CS/UNISCJSA
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE
ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS
SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL
MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA
CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA)
JUNIO A DICIEMBRE 2024**

CHANCHAMAYO, MARZO DE 2024

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN CHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHAY ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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


UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PASHUA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUANA TRAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARCOZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

3
ING. JHONATAN PILAR CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAY ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

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

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.
- En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

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

ING. JHONATAN BLASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.

- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

ING. JHONATAN PHASPA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUA HARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JONARTAN PÉREZ CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

Importante

- Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN ROSA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JOHARTAN CHAHUA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

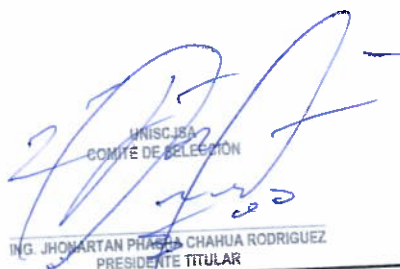
UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN CAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHOMARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA
CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
RUC N° : 20568019521
Domicilio legal : JR. LOS CEDROS N° 141, URB. LA MERCED,
Teléfono: : CHANCHAMAYO – CHANCHAMAYO – JUNIN
064-531023
Correo electrónico: : abastecimiento@uniscjsa.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCION DIRECTORAL N° 028-2024-DGA/UNISCJSA** el 27.MAR.2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 – RECURSOS ORDINARIOS

RUBRO: 00 – RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ING. JONARTALUASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

GPC. EVELYN BILLAGROS CACHUAY ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **DOSCIENTOS CATORCE (214) DÍAS CALENDARIO**, con una atención efectiva de **CIENTO VEINTE (120) DÍAS HÁBILES** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El plazo de prestación del servicio, es de acuerdo al siguiente detalle:

CUADRO DE PROGRAMACIÓN DEL NÚMERO DE DÍAS PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNISCJSA	
MES	TOTAL DE DIAS EFECTIVOS (HABILES)
	19
JUNIO	21
JULIO	21
SETIEMBRE	22
OCTUBRE	20
NOVIEMBRE	17
DICIEMBRE	120
TOTAL DIAS	

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **CINCO (5) SOLES** en **LA UNIDAD DE CAJA DE LA ENTIDAD**, y recabar las bases en la **OFICINA DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO**, sito en la **AV. PERÚ S/N PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN.**

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 – Ley de Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31954 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y Modificatorias
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y Modificatorias.
- Ley Universitaria N° 30220
- Estatuto de la UNISCJSA
- Ley N° 26842 Ley General de Salud, Título Segundo, Capítulo V, Artículo 92 en donde se establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud.
- Resolución Ministerial N° 1653-2022-SA-DM que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 822-20187-MINSA que aprueba la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA - Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- Ley N° 30884 - Ley que Regula el Plástico de un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un Índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

² La omisión de este índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de contar con el equipamiento gastronómico detallado en el cuadro N° 13 de los Términos De Referencia, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado o estado intermedio.
- f) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)⁴
- g) 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)
- h) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **“Factores de Evaluación”** establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites **“Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación”** y **“Factores de evaluación”**.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- d) 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.

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁶ (Anexo N° 12).
i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
j) Estructura de costos⁸.
k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁹.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

- l) Declaración jurada señalando correo electrónico y número de contacto del contratista, para las notificaciones durante la ejecución contractual.

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- m) Declaración Jurada en el cual detalle la lista del equipo de trabajo (personal no clave) que intervendrá en la ejecución del servicio, debiendo incluir como mínimo los siguientes datos: apellidos y nombres, número de DNI, número de celular y cargo que desempeñará.
- n) Copia simple de DNI del equipo de trabajo (personal no clave).
- o) Declaración Jurada informando la dirección que contará el contratista, como ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la UNISCJSA.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la **UNIDAD DE TRAMITE DOCUMENTARIO DE LA ENTIDAD, SITO AV. PERÚ N° 612 – URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN (REFERENCIA: FRENTE AL HOTEL FANNYS).**

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- Copia simple del contrato suscrito entre La Entidad y El Contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados.

Dicha documentación debe ser presentada en la Unidad de Trámite Documentario de La Entidad, situada en la Av. Perú N° 612 Urbanización Pampa del Carmen, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, departamento de Junín, teniendo como referencia frente al Hotel Fannys.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

19
ING. JOHARTAN CHAHUA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACRUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024

SECCIÓN I: INFORMACIÓN GENERAL

1. AREA USUARIA

Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

2. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar el servicio de alimentación a favor de la población estudiantil tales como estudiantes de Comunidades Nativas, Estudiantes con alto rendimiento académico, estudiantes en condición de vulnerabilidad o con dificultad de solvencia económica, deportistas pertenecientes a PRODAC y/o deportistas calificados y Casos especiales (Estudiantes con habilidades diferentes, en situación de orfandad, enfermedad, víctimas del terrorismo) y estudiantes que cumplan con los requisitos del Reglamento del Servicio de Apoyo Alimentación de la UNISCJSA, a fin de proporcionar acceso a una dieta saludable, nutritiva y con la ración adecuada, elaboradas en condiciones óptimas de higiene y salubridad, asegurando la inocuidad durante la preparación y optimizando el uso racional de los recursos de la institución, en beneficio del desarrollo académico de los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario.

3. OBJETIVO

Seleccionar un proveedor (persona natural o jurídica), en la distribución y preparación de las raciones alimentarias saludables y de calidad para los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, en el semestre académico 2024-I y 2024-II.



ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

4.1 ANTECEDENTES

La UNISCJSA a través de la Dirección de Bienestar Universitario en adelante DBU, ofrece a la comunidad universitaria, diferentes programas de servicios de bienestar universitario, entre ellos el Servicio de Apoyo Alimentario dirigido a estudiante provenientes de Comunidades Nativas, Estudiantes con alto rendimiento académico, estudiantes en condición de vulnerabilidad o con dificultad de solvencia económica, deportistas pertenecientes a PRODAC y/o deportistas calificados y Casos especiales (Estudiantes con habilidades diferentes, en orfandad, enfermedad y víctimas del terrorismo).

La DBU es la dependencia encargada de supervisar y administrar el Servicio de Apoyo Alimentario a fin de poder brindar una alimentación de calidad de acuerdo con las normas y requerimientos nutricionales establecidos por los organismos nacionales e internacionales con el propósito de elevar el rendimiento académico de la población estudiantil.

De acuerdo con el artículo 127 de la Ley Universitaria N° 30220, las universidades públicas pueden establecer programas de ayuda para que los estudiantes puedan cumplir con sus

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

ING. JHONATAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÑA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

UBICADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUC

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



tarees formativas en las mejores condiciones, procurando apoyo en alimentación, materiales de estudio e investigación, entre otros.

El Servicio de Apoyo Alimentario, permite contribuir en la permanencia y mejor rendimiento académico del estudiante apoyándolo mediante el buen servicio alimentario.

Asimismo, se debe tomar en consideración que las sedes o filiales que conforman la casa superior de estudios no cuentan con infraestructura adecuada para el funcionamiento de un concesionario de alimentos dentro de cada una de ellas.

4.2 JUSTIFICACIÓN

Por lo tanto, se requiere contar con un proveedor (persona natural o jurídica) especializado en la elaboración y distribución de alimentos (concesionario de alimentos) con experiencia y capacidad suficiente para llevar a cabo el plan de alimentación saludable dirigido a la población estudiantil que garantice la correcta manipulación de alimentos, higiene, inocuidad y nutrición correspondientes según las condiciones descritas en el presente documento y siguiendo las buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos según los estándares de la industria.

El contratista debe de contar con infraestructura adecuada, personal disponible, con experiencia y capacitado para la elaboración de las raciones necesarias para la atención oportuna de desayunos y almuerzos para 400 estudiantes diarios con una periodicidad de lunes a viernes. Dichas raciones deberán ser preparadas en la cocina del contratista para luego proceder con la distribución y el consecuente servicio de entrega de las raciones en sus respectivas charolas en los ambientes del Servicio de Apoyo Alimentario de cada sede y filial de la UNISCJSA.

De acuerdo con la Resolución Viceministerial. N° 154-2017-MINEDU, donde refiere que las universidades interculturales están orientadas a contribuir al desarrollo integral e inclusión de la población indígena.

En cuanto a los estudiantes matriculados en la UNISCJSA podemos observar que se encuentra en crecimiento e incremento de la población estudiantil tal y como se observa en el siguiente cuadro.

5. MARCO LEGAL

- Ley N° 30220 - Ley Universitaria
- Estatuto de la UNISCJSA
- Ley N° 26842 Ley General de Salud, Título Segundo, Capítulo V, Artículo 92 en donde se establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud
- Resolución Ministerial N° 1653-2022-SA-DM que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 822-20187-MINSA que aprueba la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA - Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- 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 para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 27444 - Ley de Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 27808 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 28015 - Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscjca.edu.pe
Correo Institucional: uniscjca@uniscjca.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHOMARTAN BASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHO ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LIEBICADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 003-2018-SONEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias
- Ley N° 30884 - Ley que Regula el Plástico de un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables.
- Resolución Viceministerial N° 154 -2017 - MINEDU

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones de ser el caso

SECCIÓN II: ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

6. ALCANCES DEL SERVICIO

El servicio tiene una programación de lunes a viernes, tal como se detalla a continuación.

CUADRO N°01

El servicio tiene una programación de lunes a viernes, un como 30 días				
CUADRO N°01				
Escuela Profesional	Ubicación	Tipo de ración	Cantidad de raciones	Cantidad total de alumnos a cobertura
Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Jr. Ricardo Palma Lt. 18 Mz. 3 Av. Piedra Lunar - Distrito de Pichanqui, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Jr. los Cedros N°141 Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Av. José Carlos Mariátegui Mz 78 -Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Av. José Carlos Mariátegui Mz 78 -Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Total población estudiantil atendida por día				440 alumnos

durante la vigencia del servicio contratado, por escuela profesional, se detallan a

Las raciones totales para servir durante la vigencia del servicio contratado, por escuela profesional, se detallan a continuación:

SEMESTRE 2024-I

- Inicio: 03 de junio
- Fin: 26 de julio

CUADRO N°02

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	JUNIO	JULIO	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	19	21	40	38400
		N° RACIONES	18240	20160		

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-531003 - Portal Institucional: www.uniscj.edu.pe
Correo Institucional: uniscj@uniscj.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PÉREZ CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 023-2018-S/UNISCJSA

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Ilo-Ilo y Ayacucho"



SEMESTRE 2024-II

- Inicio: 02 de septiembre
- Fin: 27 de diciembre

CUADRO N°03

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	900	N° DÍAS N° RACIONES	21 20180	22 21120	20 19200	17 16320	80	76800

CUADRO N°04

Local	Programación	Cantidad de raciones por día	Cantidad de días En el 2024-I	Subtotal de raciones	Cantidad de días En el 2024-II	Subtotal de raciones	Total
Escuela Profesional	Desayuno	110	40	4400	80	8 800	13200
	Almuerzo	110	40	4400	80	8 800	13200
	Cena	20	40	800	80	1 600	2400
Total de raciones por escuela profesional en el semestre 2024-I y 2024-II							28800

CUADRO N°05

Escuela Profesional	Total
Escuela Profesional Ing. Civil	28800
Escuela Profesional Ing. Ambiental	28800
Escuela Profesional Educación Intercultural Bilingüe	28800
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	28800
Total de raciones en el 2024	115200

En caso de feriados locales, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académica el servicio del comedor será suspendido previa coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, comunicándose con 24 horas de anticipación.

7. HORARIO DE ATENCIÓN

El contratista debe brindar el servicio a los estudiantes de la UNISCJSA de lunes a viernes, sin incluir feriados, en el siguiente horario indicado a continuación.

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chonchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chonchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe
Correo Institucional: @uniscjsa.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PUEBRA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN TRAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bienestar, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



72

CUADRO N°06

Ración	Desde	Hasta
Desayuno	6.30 am	9:00 am
Almuerzo	11.45 am	2:00 pm
Cena	6.30 pm	7:30 pm

8. FORMA DE PAGO

El pago será periódico, a la culminación de cada mes previa conformidad de servicio, emitido por la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa.

9. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad será otorgada por la Dirección de Bienestar Universitario, de manera mensual para el pago respectivo, previa presentación de informe de actividades y comprobante de pago.

10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La Dirección de Bienestar Universitario y servicio social serán la encargada de las supervisiones de manera inopinada juntamente con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de la prestación del servicio y se mantenga las condiciones higiénico sanitarias operativas de producción y almacenamiento durante toda la ejecución del servicio del comedor universitario

11. CONDICIONES, ASPECTOS LEGALES Y COMPLEMENTARIOS:



Conformidad:

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros técnico – administrativos que conforman el Equipo de Supervisión y Control de la Preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA.

Modificaciones del calendario académico:

En caso de presentarse situaciones extraordinarias por modificación del calendario académico, se ajustará la cantidad de entregas diarias de raciones alimenticias, previo aviso por escrito al contratista en un plazo no menor de 48 horas, salvo casos excepcionales no imputables a la UNISCJSA, en los que el plazo será con una anticipación no menor de 24 horas, caso contrario, la entidad asumirá el pago de raciones alimenticias no suministradas.

No Recepción:

La UNISCJSA, no está obligada a recibir las raciones alimenticias que no cumplan con los términos de referencia para su preparación, o fuera de las fechas u horarios establecidos para el desarrollo de sus actividades académicas. De darse el caso se aplicará la penalidad correspondiente.

La Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa contará obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.

Responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias:

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 – Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: uniscja@uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PHARUA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUA VILLARJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

UBICADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2016-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



La verificación de cantidades y calidad de las raciones alimenticias a ser suministradas por el contratista, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas, y el contrato que se genere, estará a cargo de:

- Representante de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Representante de la Vicepresidencia Académica.
- Representante técnico (nutricionista) de la Universidad.

Quienes deberán suscribir la correspondiente Acta de Recepción y Conformidad.

Acta de Recepción y conformidad:

Es el documento que levantarán los responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, en la cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de orden de servicio, fecha y lugar de recepción, cantidades, tipo de ración (almuerzo, desayuno o cena), contenido, etc.

Observaciones a la Recepción y Conformidad:

En caso de que existieran observaciones, se consignarán en el acta mencionada indicando claramente a qué están referidas, precisando el plazo que se está dando al contratista para la subsanación, el cual no excederá de un (01) día calendario, salvo que la observación esté referida a aspectos de calidad o afectación de la inocuidad de los alimentos, la cual deberá ser subsanada de inmediato. La Unidad de Abastecimiento en coordinación con los responsables de la recepción y conformidad notificarán de inmediato al contratista, vía fax, correo electrónico, oficio, etc., dejando constancia de la notificación efectuada. El medio de comunicación elegido para este propósito deberá quedar consignado en el perfeccionamiento del contrato.

Otras Penalidades:

En caso de detectar algún incumplimiento de sus obligaciones en cuanto, al servicio, se establece las siguientes penalidades:

CUADRO N°07

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
3	No presentar la programación mensual de los desayunos, almuerzos y cenas dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. RONNARTAN PRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

GPC. EVELYN MILAGROS CACHUA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUCO



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los Héroicos Batallas de Junín y Ayacucho"

		hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificaciones actualizadas de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo y cena sin justificación alguna	8% al pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

Para su aplicación, el supervisor designado por la entidad levantará un acta indicando fecha, hora y falta que ha incurrido el proveedor, el cual será notificado por la Dirección de Bienestar Universitario y se le otorgarán según tipos de faltas un plazo de días hábiles para subsanar, en caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.

12. MODALIDAD Y UBICACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de preparación de los alimentos a todo costo y su correspondiente empaquetado deberá llevarse a cabo en las instalaciones del contratista. Estos deberán ser trasladados de manera adecuada, mediante un método y transporte que permita mantener sus condiciones de temperatura e inocuidad para posteriormente ser distribuidos por el mismo personal del concesionario a la población estudiantil beneficiada en cada una de las sedes y la filial.

13. MUESTREO DE RACIONES

Para el muestreo de raciones el contratista deberá de realizar el envío de una (1) ración adicional en cada uno de los servicios a atender en cada sede. Es decir, para cada día, cada tipo de ración, en cada sede o filial, el contratista deberá sumar una porción o ración más para poder llevar a cabo el muestreo correspondiente.

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 – Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PARRA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÑA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2023-SUPED/UNISCJSA

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



2. EVALUACIÓN DE MUESTREO

La evaluación del muestreo consiste en una degustación y corroboración de parámetros de los alimentos entregados en cada sede o filial de la universidad, para lo cual esta podrá designar a un grupo de tres (3) personas compuesto por un alumno, un personal administrativo y un docente universitario. Caso contrario, podrá ser el nutricionista contratado por la universidad o bromatólogo profesional, en cuyo caso este se convierte en el único evaluador de las raciones.

Las raciones serán evaluadas mediante dos métodos complementarios, detallado en los

MÉTODO 1 - SENSORIAL

CUADRO N°08						
CALIFICACIÓN	Sabor	Color	Olor	Presentación	Consistencia (Textura)	Puntaje total
Calificación 1						
Calificación 2						
Calificación 3						
Promedio final						

La calificación se lleva a cabo mediante un sistema de puntuación de 0 a 4, siendo: 0 muy malo, 1 malo, 2 regular, 3 bueno y 4 muy bueno. La calificación promedio mínima esperada es de 15.0. El cálculo del promedio final es aritmético.

Si se trata de una evaluación en conjunto, el puntaje asignado para cada elemento por parte de cada calificador deberá ser sumado de manera individual para que luego, los puntajes totales obtenidos sean promediados. Si, por el contrario, la evaluación la llevará a cabo un profesional, su puntaje final individual será tomado como resultado final.

MÉTODO 2 - TÉCNICO

PARA DESAYUNOS

CUADRO N°09			
Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Pan: 40gr c/u. RELLENO DEL PAN: Queso o pollo o atún o res o palta 30gr - 50gr Emboludo o zucchini 30gr Huevo 60gr o 85gr Mantequilla NO MARGARINA, mermelada, reanjer blanco 15gr	

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 148 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 044-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

JNG. JHONATAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS TACHUAN AUAJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAN SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

UNISCJSA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 003 2019-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



70

		Fruta de estación 300 gr	
		SEGUNDO: Pasa (pollo, res, pavo, hígado, pescado)	

PARA ALMUERZOS

CUADRO N°10

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Sopas, cremas y jugos naturales 250cc Arroz 150gr Ensaladas 40gr Menestras 50gr Fideos (tallerín) 100gr Pollo, carne, pavo, hígado de res, cordero 120gr Pescado 140gr Fruta entera 120gr Postre 100gr	

PARA CENA

CUADRO N°11

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Leche, cereal y jugos 300 ml Panec 40gr c/u, Queso o pollo o atún o res o palta 30 gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 80gr a 65gr Mantequilla o mermelada o mayar blanco 15 gr Fruta de estación 120gr BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Panec 40gr c/u, SEGUNDO: Pasa (pollo o res o pavo o hígado o pescado)	

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chondamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chondamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscj.edu.pe
Correo Institucional: uniscj@uniscj.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PRADO CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUX CARMEN HUAYAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La temperatura será medida mediante termómetro digital y el peso mediante balanza gramera sin considerar el empaque. Para considerar la ración como aprobada, ambos factores deben de cumplirse en cada uno de los casos.

Los resultados de ambos métodos deberán constatar el acta de entrega y recepción, un documento firmado por los involucrados y deberá ser remitido para su custodia a la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJSA, quien deberá custodiarlo para revisión y futuras consultas.

b. QUEJAS Y RECLAMOS

Los alumnos beneficiados del Servicio de Apoyo Alimentario tendrán oportunidad de presentar quejas y reclamos en relación con los alimentos recibidos, razón por la cual la universidad pondrá a disposición de ellos buzones correspondientes en los ambientes del comedor. Adicionalmente y a plena discreción de la universidad se podrían llevar a cabo acciones de indagación de la calidad de la comida a través de entrevistas o encuestas físicas y/o virtuales.

Cada queja y/o reclamo presentado por la universidad hacia el contratista deberá ser respondido en un plazo no mayor a los 3 días calendario, caso contrario se tomará dicha queja y/o reclamos como cierta, dejando registro de esta en el proceso de evaluación del contratista.

c. AUDITORÍA Y VISITAS INOPINADAS

La Dirección de Bienestar Universitario se encuentra facultada de contratar agentes externos a la institución para que estos realicen labores de auditorías y visitas inopinadas al ganador de la buena pro con la finalidad de validar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, estando sujeta a otras penalidades proporcionales a la gravedad de las potenciales faltas identificadas.

14. REQUISITOS MÍNIMOS

14.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS

Valor Calórico Total (VCT): 2000 calorías /día promedio según la OMS.

Según las recomendaciones del INS, los valores calóricos, proteicos y de grasas de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario en un rango de edad entre los 18 y 29 años, se distribuye en:

Mujeres: 1800 – 2100 calorías
Varones : 2000 – 2400 calorías

Los cuales se distribuyen en tres tiempos:

Desayuno : 30%
Almuerzo : 50%
Cena : 20%

14.1.1 COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

Distribución calórica por ración para desayuno y almuerzo respectivamente:

De Proteínas : 15% del VCT
De Carbohidratos : 60% del VCT
De Grasas : 25% del VCT

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 – Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN DESSA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANCAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SINEDU(CD)

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



69

14.1.2 CANTIDAD DE GRAMOS DE NUTRIENTES

Desayuno:

Proteína : 22.5g
Carbohidratos : 90.00g
Grasas : 18.8g

Almuerzo:

Proteína : 37.5 g
Carbohidratos : 150.0g
Grasas : 28.00g

Cena:

Proteína : 15g
Carbohidratos : 60.0g
Grasas : 11.2g

14.1.3 INSUMOS DE ALIMENTOS Y FRECUENCIA DE CONSUMO

Los insumos de los alimentos y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características (para 5 días).
Cárnicos, serán de calidad Extra o Primera o Clase A. Las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico serán según la certificación de acuerdo con la normatividad vigente.

- Carne de res: Pulpa, Cortes de Bistec, lomo y cadera. Según NTP 201.055.2003

• Carne y Productos cárnicos:

- Carne de cerdo: Fresco, refrigerado o congelado. Pulpa, sin grasa.
- Pollo: Fresco, refrigerado o congelado. Una vez por semana.
- Pavita: Fresca, refrigerada o congelada. Una vez por semana.
- Pescado: fresco si es local, congelado si proviene de Lima. Una vez por semana, tipo filete. Pulpa (jurel, trucha).

La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos debe tener las siguientes características, según se detalla en el cuadro.

CUADRO N°12

Regimen normal	Frecuencia semanal (almuerzo)
Res / vísceras	1 vez
Cerdo	1 vez
Pollo	1 vez
Pescado	1 vez
Pavita	1 vez

• Lácteos y Derivados:

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-539023 - Portal Institucional: www.uniscjca.edu.pe
Correo Institucional: funiscjca.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN MASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUANARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 032-2016-SUNEDU/CB

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Leche: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, fluida entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

Yogurt: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, entero, semidescremado y/o 0% grasa, con probióticos, con fibra. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

Queso: de primera calidad, marca reconocida, empaque original fresco, pasteurizado con sal, con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

En el caso de disponer solamente de queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) este deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra, de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

Embutidos: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento

Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales: Se considerarán según preparación, deberá ser marca reconocida, envasados, con fecha de vencimiento y con Registro Sanitario.

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Será de calidad EXTRA con un peso neto 150gr

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| • Fruta Cítrica | : hasta 2 veces por semana |
| • Fruta variada | : diario, como opción postre |
| • Fruta de estación | : diario, como opción de postre |
| • Verduras | : diario |
| • Tubérculos | : diario |

Los viveres secos embolsados: Serán de calidad EXTRA, según sea el caso, marca reconocida, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| • Menestras | : 2 veces por semana |
| • Cereales | : Diario |
| • Harinas | : Diversas, según preparaciones. |
| • Azúcar | : Diversas, según preparaciones. |
| • Frutas secas y Oleaginosas | : Diversas, según preparaciones. |

Aceites de origen vegetal: de marca reconocida y envasados (maíz, oliva, soja o soya, girasol: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario (no de palma, ni de coco).

Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535—97—S/ADM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptarán productos a granel.
- En el caso de las frutas secas para los postres deberán ser grandes o tamaño extra.

Por ejemplo, en el caso de los guindones la dosificación será de 3 a 4 unidades por ración.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PARRA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

68



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICHICAMA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 003-2018-SUNEDU/CO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se deberán desechar productos cuyos envases presenten deterioros, estén abolladas (chancadas) y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

14.2 ALCANCES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

14.2.1 ALCANCES

En la ejecución del servicio, el Contratista que resultará seleccionado deberá aplicar las normas de BPM - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y en general cualquier otra normativa aplicable en la elaboración de servicios de alimentación.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (servicio al cliente, adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, las mismas que cumplirán todas las normas de higiene aplicables y se efectuarán en las instalaciones asignadas por la universidad, pudiendo la universidad supervisar e inspeccionar dichas actividades en cualquier momento, sin previo aviso, en las instalaciones del contratista.

Se suministrará la alimentación en las horas establecidas, en vajilla o empaque apropiado, los cuales deberán estar en perfectas condiciones, dispuestos en bandejas individuales o envases descartables. Para el caso de los descartables, estos deben ser los permitidos explícitamente según la Ley N° 30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

El contratista deberá mantener limpia, sin grasa e íntegra la vajilla, las bandejas y los coches de transporte de alimentos. La vajilla y las bandejas deterioradas por el mal uso deberán ser repuestas por el contratista.

Deberá proporcionar los cubiertos, previamente higienizados y desinfectados, completos y empacados, los cuales deberán ser de acero inoxidable, con servilletas de papel. Si la presentación del alimento se hiciera en envases descartables, también deberán proporcionar el set de cubiertos descartable debidamente empacado.

El contratista deberá contar con personal suficiente, capacitado y con el perfil apropiado a su cargo para ejecutar el servicio, orientados en el servicio al cliente.

Todo el personal del contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

El personal a emplear por el contratista para la prestación del servicio deberá reunir los requisitos de idoneidad, sanidad y salud y deberá presentar los Certificados de Salud y carné de sanidad correspondientes, los cuales deberán estar siempre vigentes.

Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas que cumplan con las características de aceptación del producto, información nutricional completa, rotulado en forma adecuada y con fecha de vencimiento.

El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botes) los cuales deben estar identificados indicando el nombre del colaborador y el servicio que presta. Además, proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con los riesgos de la actividad que cada uno de los miembros de su equipo desempeñe.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-538023 – Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: uniscja@uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN ROSA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2010-UNISCJSA

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



En materia de control de plagas tendrá que realizar acciones de fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación.

El contratista dispondrá de un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas considerados como críticos en la manipulación de alimentos. Asimismo, se debe contar con planes de entrenamiento, emergencia, simulacros y otros de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad.

Realizar mensualmente una reunión con el personal responsable del control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, la determinación de las acciones correctivas y la suscripción de actas de la reunión para ser remitidas al departamento o persona a cargo del control y auditorías, asignados por el contratista.

El contratista deberá coordinar con un laboratorio de análisis de alimentos ubicado en las cercanías de la zona o lugar donde se encuentre su centro de operaciones o en la capital (Lima) para realizar los análisis microbiológicos con un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación, siendo estos: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor. Estos análisis se ejecutarán cada seis (6) meses. Los resultados deberán ser presentados al auditor de alimentos asignado con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

Garantizar el cumplimiento de los programas de salud ocupacional coordinados con la nutricionista de la empresa.

Dar respuesta en forma oportuna de los requerimientos interpuestos por los usuarios y/o antes de control por fallas atribuibles a la prestación del servicio, la cual deberá estar acompañada de la toma de acciones correctivas pertinentes dentro de las 24 horas y, en general, tomar decisiones oportunas sobre las quejas, reclamos y sugerencias sobre la calidad de los servicios.

Considerando que el servicio a contratar incide directamente en la salud y bienestar de los estudiantes de la universidad, en cautela al cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir los siguientes objetivos:

- 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.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación para los estudiantes de la Universidad.
- Vigilar y brindar seguridad sanitaria alimentaria sustentada mediante la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y en los procedimientos de higiene y saneamiento, el cual será ejercido por un profesional en nutrición, contratado por el contratista. La universidad ejercerá vigilancia a través de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Prestar un servicio personalizado, eficiente, de calidad, con atención en la higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcional de acuerdo con los requerimientos mínimos y las necesidades de los estudiantes de la universidad.

Las condiciones mínimas que debe presentar las instalaciones donde se llevará a cabo la preparación de los alimentos son las siguientes:

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 044-238023 - Portal Institucional: www.unisc.edu.pe
Correo Institucional: unisc@unisc.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JUAN ARTURO CHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS LACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 003-2018-SUNESUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



67

A. INSTALACIONES

- Ubicación y Estructura Física

Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada durante la elaboración, empaque y distribución.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos y pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa para minimizar riesgos de contaminación cruzada. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben limpiarse periódicamente de la grasa impregnada en los ductos, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, contaminación del ambiente o riesgo de incendio.

- Ambientes

El establecimiento del contratista, de acuerdo con el volumen de preparación de raciones, debe disponer de espacio suficiente. Así mismo, debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando los riesgos de contaminación cruzada. Debe tener pisos, paredes, ventanas, techos y puertas de material y superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, las cuales deben mantenerse limpias y en buen estado de conservación. Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales y los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos.

Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado.

La iluminación natural o artificial debe permitir la visualización de las áreas de trabajo operativa y deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos por ruptura.

- Abastecimiento de Agua

La disponibilidad de agua para consumo humano debe ser suficiente para las necesidades del servicio, debiendo controlar que el nivel mínimo de cloro residual libre sea de 0.5 mg/L o 1 ppm si procede de red pública. Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que impida la contaminación del agua.

- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria para lo cual se debe contar con trampas para capturar las grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujos y rebose. Además, se debe evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa con

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 143 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 054-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: uniscja@uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PACHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARLUZ CARMEN HUAYAN SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2010-SINERJ/CO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



capacidad suficiente para la actividad y ser rebrada hacia su lugar de acopio las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin y deben contar con tapa o un sistema que garantice su aislamiento. Se debe disponer de un lavadero para el lavado de mopas, tachos y demás implementos de limpieza separado y distinto al lavadero utilizado para los insumos.

- Servicios higiénicos y vestuario

Deben mantenerse operativos y en buen estado de conservación e higiene y contar con iluminación y sistema de ventilación.

El número de servicios higiénicos debe cumplir la norma vigente y demanda de uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.

Deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Estos ambientes deben contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos.

- Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, con dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. No se puede utilizar los lavaderos de alimentos para higiene personal.

B. EQUIPAMIENTO MÍNIMO

El contratista debe contar con equipamiento mínimo con el que debe contar las instalaciones donde se elaborarán los alimentos, y posterior a formalizar el contrato, la Dirección de Bienestar Universitario realizará inspecciones inopinadas para verificar el equipamiento mínimo señalado a continuación.

CUADRO N°13

EQUIPOS GASTRONOMICOS	
DESCRIPCIÓN	
AREA DE ALMACEN SECO	
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 220 * 0.50	
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 0.70 * 0.50	
BALANZA ELECTRONICA	
AREA DE ALMACEN PERECIBLES	
BALANZA ELECTRONICA	
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	
EQUIPO DE CONGELACIÓN	
AREA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES	
POZA PARA EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCIÓN	

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. IGNACIO ALVARO CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN TRAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SINEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



66

MESA DE TRABAJO
LAVADERO DE MANOS
ÁREA DE PORCIONADO
MESAS DE TRABAJO
BANDEJAS DE ACERO INOX.
COCHE PORTA BANDEJAS
LAVADERO DE MANOS
POZA DE LAVADO
ÁREA DE COCINA CALIENTE
COCINA DE 06 HORNILLAS MURAL EN LINEA CON 2 WOK
MÓDULO NEUTRO
MESAS DE TRABAJO CON 1 DIVISIÓN INFERIOR
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS DE 0° - 5°C
MESA 3 PUERTAS DE CONGELACIÓN - 18°C
CAMPANA EXTRACTORA
CABINETE DE ALMACENAJE
HORNO MICROONDAS
LICUADORA INDUSTRIAL
PLANCHA
FREIDORA
FORNILLONES
CONGELADORA
REFRIGERADORA
BALANZA ELECTRONICA

C. PERSONAL MÍNIMO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El contratista dispondrá del personal necesario para cumplir con los tiempos de servicios sin retrasos estipulados por el contratante. Mínimamente deberá estar compuesto por catorce (14) personas distribuidas entre personal clave y personal de soporte (o no clave). La distribución es la que se señala a continuación y las principales actividades del personal clave se detallan a continuación.

- Personal clave:
 - Un (1) nutricionista
 - Tres (3) jefe de cocina

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 044-531023 - Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe
Correo Institucional: uniscjsa.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PARRA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 003-2010-UNISCJSA

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



- Personal no clave:
 - Siete (7) ayudantes de cocina y reparto, para el caso de la final de Mazamari considerar tres (3) personales.
 - Tres (3) personal de limpieza

Funciones del personal clave:

CUADRO N°14

PERSONAL CLAVE	FUNCIONES
Nutricionista	- Coordinará con la universidad el proceso de elaboración y programación de los alimentos para los estudiantes universitarios. - Programará juntamente con el jefe de cocina la programación mensual de los menús en los distintos servicios (desayuno, almuerzo y cena). - Revisará los parámetros de calidad, inocuidad, manipulación durante el proceso de preparación y distribución de los alimentos listos para consumo con el fin de garantizar la inocuidad del servicio brindado. - Validará la calidad sanitaria, organoléptica del producto final elaborado para garantizar que cumpla los parámetros de calidad establecidos. - Validará los gramajes y temperatura de la ración alimentaria que se entregará en el acta de entrega de la ración alimentaria según pesos indicados.
Jefe de cocina	- Programará con la nutricionista mensualmente los menús a entregar cumpliendo los requisitos nutricionales establecidos. - Planificará la ejecución de los menús a elaborar durante un mes de atención. - Planificará con su equipo de trabajo las funciones a desempeñar para la elaboración de los menús en forma diaria. - Validará con su equipo de trabajo el porcionado de los insumos para cumplir con los gramajes establecidos en el presente documento. - Controlará los parámetros de calidad durante la ejecución de las recetas para garantizar la inocuidad del alimento.

14.2.2 NORMAS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PERSONAL

El personal deberá cumplir estrictamente las normas de higiene y comportamiento personal durante todo el proceso de suministro de alimentos. La presentación de todo el personal debe ser pulcro.

Deberán contar con todos los equipos, materiales, uniformes, herramientas y cualquier otro insumo que sea necesario para la efectiva prestación del servicio de alimentación.

El personal deberá aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el que se describen todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, enfermedades infectocontagiosas, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, visitas, inducción de personal nuevo, entre otros.

14.2.3 UNIFORMES

El Contratista proveerá a su personal fijo y al que se encuentre en entrenamiento, los uniformes, el calzado y equipos de protección individual apropiados, con su correspondiente distintivo.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

GPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 003-2018-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas Batallas de
Junín y Ayacucho"



Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.

Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas.

Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados por el manipulador de alimentos y deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.

14.2.4 REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Contratista para el Servicio Apoyo alimentario no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos. Asimismo, toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional.

14.2.4.1 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

De la calidad de los productos y alimentos:

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura) según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).
- Los alimentos a ser utilizados para la preparación y que posteriormente se servirán, serán de calidad garantizada, es decir, deberán ser preparados el mismo día. Así mismo, deberán utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidas del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío. Si la carne estuviera congelada, el proceso de descongelamiento debe ser refrigerado y no debe permanecer más de un día después de descongelado.
- La frecuencia mínima de consumo de carnes semanal será de la siguiente manera, tal se detalla a continuación.

CUADRO N°15

Carnico (almuerzo)	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero o Picado o molido)	1 vez por semana
Visceras (morcongo o hígado)	1 vez por semana
Aves (pollo o gallina o pavo)	1 vez por semana
Chanchó o cabrito	1 vez por semana
Pescados	1 vez por semana

- Los refrescos, jugos y postres se deberán preparar con frutas naturales.
- Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal envasado de buena calidad y de marca conocida.
- Los derivados lácteos deben estar en óptimas condiciones de salubridad, los cuales pueden ser verificados y comprobados con muestreo aleatorio en un laboratorio de análisis.

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 044-531023 – Portal Institucional: www.unisc.edu.pe
Correo Institucional: unisc@unisc.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHON MARTIN PARRISHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
GPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

UCIONADA

Del Reglamento del Concurso Directivo N° 033-2018-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



- El arroz, las lentejas y los tubérculos deben de mostrarse en condiciones sanitarias adecuadas.

Control de productos a utilizar:

No deberán utilizarse productos con envases sin rotulados, sin registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento expirada, contaminados físicamente por cuerpos extraños como piedras, pajás, insectos u otros, envases hinchados, oxidados, abollados, rotos o rajados, que presenten signos de adulteración o alteración, y no cuenten con tales condiciones. Además, deberán mostrar las características de calidad y sanidad establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y podrán adquirirse directamente de los centros de producción y/o comercialización y/o a través de proveedores debidamente registrados por el Ministerio de Salud.

La Dirección de Bienestar Universitario (DBU) verificará periódicamente los productos recepcionados en el almacén del contratista, levantando la correspondiente acta. De existir observaciones, de manera inmediata la DBU deberá informar a la Oficina de Administración para las notificaciones al contratista y demás actos que correspondan.

Mantenimiento de productos:

A. CARNES

- Todas las carnes y menudencias que se utilicen deberán proceder de centros de beneficio y canales autorizados.
- Deben de ser frescas y de buena calidad.
- Se transportarán en recipientes inoxidables, los que deberán estar en buenas condiciones de conservación e higiene.

B. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

- Las carnes de pescado y otros productos hidrobiológicos deberán proceder de centros de expendio autorizados para el suministro.
- Deberán mantenerse en cadena de frío que garantice su inocuidad.
- Se transportará en depósitos de material inoxidable de fácil limpieza. Se deberán mantener en frío a fin de evitar su alteración.
- El pescado blanco deberá tener las siguientes características:
 - Carne dura a la presión de los dedos.
 - Agallas de color rojo vivo.
 - Ojos brillantes y saltones.
 - Escamas bien adheridas.
 - Vientre sin abultamiento.

C. VISCERAS FRESCAS (Sólo hígado y Mondongo)

- Hígado:
 - Superficie lisa, brillante.
 - Color pardo claro.
 - Consistencia algo clara y elástica.
- Mondongo:
 - Debe ser fresco.
 - Debidamente procesado.
 - De color parejo, sin manchas.
 - La presentación debe ser en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene.
 - Debe presentar, en el momento de la recepción, una temperatura no mayor a 5° C.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 054-531023 – Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: uniscja@uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. DONARTAN LIZARRA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

GPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

64



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



D. HUEVOS FRESCOS DEBIDAMENTE ENVASADOS

- Con la fecha de consumo impresa preferentemente.
- Lavados y desinfectados.
- Debidamente empaquetados.
- Peso unitario: de 65 a 70 g/unidad, preferentemente.
- Frescos, con olor y sabor característicos.
- Cascarán sin defectos, sin roturas ni rajaduras.
- Libres de sustancias tóxicas.

E. LECHE FRESCA Y DERIVADOS

- Olor suave y agradable.
- Color blanco opaco.
- Sabor característico.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.

F. HORTALIZAS Y FRUTAS

- Adecuado estado de madurez, sin llegar a la licuefacción de sus tallos y hojas.
- No estar atacados por insectos.
- Estar limpios, no mostrar residuos de barro en la superficie.



G. RAÍCES Y TUBÉRCULOS

- Adecuado estado de madurez.
- No contener parásitos internos o externos.
- Limpios, sin residuos de barro en su superficie.
- Sin residuos de pesticidas.

H. CEREALES Y DERIVADOS

- Deben estar sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados.
- En el caso de ser envasados deberán estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

I. PRODUCTOS ENLATADOS

Deben estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 054-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: uniscja@uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PERASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÑA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los Héroicos Batallas de Junín y Ayacucho"



- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
- Condiciones de conservación,
- Ingredientes empleados
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

J. EMBUTIDOS

- Características organolépticas:
 - Olor y sabor característicos.
 - Color uniforme.
 - Sin manchas.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

K. CONDIMENTOS

- Características:
 - Las especies deben estar sanas.
 - Limpias y genuinas.
 - Deben contener la totalidad de los principios activos que le son propios
 - Estar privadas de materias inertes o extrañas como arena y material tóxico y de partes de la misma planta que no poseen calidades de condimento como lo pueden ser, a veces tallo, peciolo, pedúnculo o cáscaras.
 - No estar alteradas, atacadas por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parásitos y sus formas evolutivas.
 - No estar en mal estado de conservación o higiene.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

14.2.5 ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

La compra, transporte y almacenamiento de las materias primas necesarias estarán a cargo del proveedor de alimentos.

14.2.5.1 ADQUISICIÓN

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 044-331023 - Portal Institucional: www.uniscjasa.edu.pe
Correo Institucional: uniscjasa@uniscjasa.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PIAJAN CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN RAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARLUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La adquisición de alimentos se debe realizar sólo a suministradores conocidos y confiables que comercialicen productos de calidad garantizada. Para la producción de las dietas, los alimentos que se adquieran deberán ser frescos. La adquisición de los alimentos se hará en forma oportuna y de acuerdo con el menú planificado, sin afectar la cadena de frío y manteniendo las provisiones necesarias para evitar la contaminación cruzada o cualquier incumplimiento a las buenas prácticas relacionadas.

El contratista deberá disponer de una nómina de proveedores que cumplan los requisitos que los acrediten como proveedores garantizados y confiables y que sean aprobados por el servicio de auditoría de alimentos.

Los alimentos envasados que se adquieran deberán contener las etiquetas en buen estado con la información correspondiente: nombre del alimento, identificación del lote, fecha de duración, fecha de elaboración, registro sanitario.

Con el propósito de garantizar el origen y la calidad de las materias primas, el contratista deberá disponer de un Programa de Control de Proveedores y un Sistema o Plan de Control de Trazabilidad.

14.2.5.2 TRANSPORTE

Las unidades que trasladan los productos al local del contratista deben cumplir con los estándares de calidad óptimos, como

- Deben estar higienizados,
- Deben tener temperaturas de refrigeración (para alimentos de alto riesgo).
- No deben colocar los productos en el piso de la unidad.

14.2.5.3 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la recepción, se revisarán los alimentos adquiridos y sólo se admitirán aquellos que cumplan con las características y temperaturas señaladas en el Anexo N°6 (Características generales de los alimentos durante recepción).

El personal del servicio de auditoría de alimentos supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de productos que presenten una calidad y temperatura inadecuadas.

El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca serán manipuladas o serán colocadas junto a productos de limpieza y los depósitos de los alimentos no podrán generar el acceso de insectos o roedores.

El contratista dispondrá de procedimientos y documentos de registro relacionados con el control de la recepción de los alimentos. El contratista facilitará el cronograma de entrega de productos por parte de los proveedores, la entrega de alimentos se realizará en horario previamente coordinado con el servicio de auditoría de alimentos.

14.2.5.4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento debe reducir al máximo las pérdidas de calidad de los alimentos. Los alimentos perecibles, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; y los alimentos no perecibles, se guardarán en almacenamiento seco.



Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.unisc.edu.pe
Correo Institucional: @unisc.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN ROSA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHO TARAJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2010-SUMEDU/CS

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



En los sitios de almacenamiento, los productos deberán ubicarse de acuerdo con el tipo y uso del producto.

En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad máxima, anaqueles y estantes debidamente ordenados según las normas BPM.

Durante el almacenamiento seco, se supervisará la temperatura, humedad, ventilación y anaqueles y estantes ordenados en condiciones higiénicas según normas BPM.

14.2.5.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará de acuerdo con los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores. Las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas, con estantes resistentes e impermeables. En esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y periodo de durabilidad y no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.

Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.

14.2.5.6 REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN



La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso y en la cámara de cámaras se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro. Los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios. Las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.

14.2.5.7 DESCONGELACIÓN

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados.

• Parámetros de calidad

Parámetros de vida útil de preparaciones deberá mantenerse una guía de parámetros de vida útil para cada tipo de preparación que incluya procedimientos para preparaciones seguras de los alimentos de alto riesgo.

• Programación de Menús

La programación del menú deberá ser 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.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario es

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHACSA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUC

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



en promedio 2000 calorías durante un día, las cuales se distribuyen en desayuno, almuerzo y cena.

La programación de los menús se realizará de la siguiente manera: el nutricionista del contratista entregará una programación mensual de alimentación; con una anticipación de quince días para ser revisada, ajustada y aprobada para su ejecución por la Dirección de Bienestar Universitario. Finalmente, cada lunes al inicio del horario de atención, la programación deberá ser publicada con el respectivo visto de la OBU.

Las raciones por día deben ser balanceadas de acuerdo con el siguiente detalle.

- Calorías: 2430 cal/día
 - Desayuno : 30% (729 cal)
 - Almuerzo : 50% (1215 cal)
 - Cena : 20% (486 cal)
- Distribución Calórica:
 - De proteínas: 15% (365 cal) de las cuales 91 gr. de proteína
 - De carbohidratos: 60% (1458 cal) de las cuales 365 gr. de carbohidratos
 - De grasas: 25% (608 cal) (No más del 10% de Grasas saturadas)

- Cantidad de alimentos a servirse por ración diaria, según programación de menús

En los siguientes cuadros se precisa la cantidad de los alimentos frecuentemente utilizados para la preparación de las raciones, precisando que en esta tabla no están incluidos todos los alimentos y por cual estos mismos servirán únicamente como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados.

- Características técnicas para el desayuno:

Los desayunos deberán contener el siguiente esquema detallados a continuación

CUADRO N°16

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	• BEBIDA: - Leche o avena o maca o quinua; 1 taza de 300 ml • PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Azeitunas - Atun - Pella y otros • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chancho o viseras.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-539023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITE DE SELECCION
ING. JOHANNATAN PHILIP CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITE DE SELECCION

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUANA RAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITE DE SELECCION

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

UCONCASA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroínas Beatriz de Junín y Ayacucho"



	- Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pailares o frejoles o garbanzo o etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • JUGOS: - Jugo de fruta 300 ml
--	--

CUADRO N°17

N°	ENTREMÉS	FRECUENCIA
1	Queso fresco pasteurizado / fundido (40g)	2 veces/semana
2	Pollo (40g) peso cocido	1 vez/semana
3	Huevo (80g-85g)	2 veces/semana
4	Atún (40g)	1 vez/semana
5	Embutido de cerdo (30g)	1 vez/semana
6	Riso (40g) peso cocido	1 vez/semana
7	Palta (40g)	1 vez/semana
8	Mantequilla (15g) NO MARGARINA	1 vez/semana
9	Mermelada (15g)	Variado
10	Manjar blanco (15g)	Variado
11	Aceituna extra sin pepa (30g)	1 vez/semana
12	Mantequilla de maní (15g)	1 vez/semana

En relación a estos entremeses se precisa indicar:

- Mermelada: sabores variados de fruta.
- Aceituna: variada: botija o verde, de tamaño extra o grande.
- Atún: se considera preparación con limón, cebolla y lechuga.

• Características técnicas para el almuerzo:

Los almuerzos deben contener lo siguiente:

- 250 cc de sopa o 220gr de entrada (papa a la huancaína o ceviche o Ocope entre otros), más
- 01 segundo, más
- 40 gr. ensalada de verduras, más
- 250 cc de refresco basados en productos naturales, más
- 100 gr de postre (gelatina o flan o mazamorra o compota entre otros) o 150 gr de fruta fresca.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 054-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JONARTAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 003-2016-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



CUADRO N°18

TIPO DE COMIDA	CARACTERISTICAS
ALMUERZO	• ENTRADA: - Sopas - Cremas o ensaladas • SEGUNDO: - Proteína a base de pollo o pescado o res o chancho o vísceras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote). - Guarnición 2: menestras (silverita o lentejas o pelleres o frijoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • REFRESCO: Refresco de frutas naturales • POSTRE: - Gelatina, mazamorra o fruta de estación

Además, se debe considerar lo detallado a continuación:

CUADRO N°19

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo o pato	En ración / 150 A 180 gr. gr. (pierna, entraperna y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Carne aves/pollo o pavo o pato	Ración chica/ 150 A 180 gr.	Con menestra en entradas o sopas
Menudencia ave/ hígado, mollejas, cuello	Ración/ 150 A 180 gr.	Sopas
Carne roja/ res o cordero o chancho	En ración Ración/ 150 A 180 gr. (biste, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res o cordero o chancho	Ración chica/ 150 A 180 gr. (malaya, paleta, tapa,	Con menestras, sopas
Menudencia res/ hígado	Ración/ 150 A 180 gr.	Guisos, asado, bistec
Pescado (filete sin espina)	Ración/ 150 A 180 gr	Frito o sudado o adobo o escabeche sin cabeza.
Ajónjolino	Ración/ 150 gr	Grano entero
Queso, fresco, parmesano u otro	Ración/ 40 gr	Sopas o entradas
L leche evaporada entera	Ración/ 30 ml	Sopas o entradas
Huevo	Ración/ 30 gr	Sopas o entradas o decoraciones o salsas

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-531003 – Portal Institucional: www.uniscjca.edu.pe
Correo Institucional: @uniscjca.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JONARTAN PRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MLAGROS CACHUAN CHAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2019-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Menestras secas: Todas las variedades	Ración/ 100 gr. (menestras cocidas)	Guiso solo o con tubérculos
Cereal procesado/ fideos o harina o sémola	Ración/ 20 gr – 30 gr.	Para espesar sopas
Fideos o tallerín	Ración/ 100 gr.	Segundo con o sin tubérculo
Tubérculos: papa o yuca u olluco	Ración/ 80 gr- 100 gr.	Picado en segundos y sopas
Tubérculos: papa o yuca o camote	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En raciones acompañando segundos y sopas
Verduras variadas	Ración/25 gr- 30 gr.	Sopas y segundos
Verduras variadas	Ración/ 140 gr- 150 gr.	Ensaladas
Pan, galletinas	Ración/ 100 gr.	Postres
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr- 15 gr.	Endulzar refrescos y postres
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr.	Enteras, limpias fresas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Postre preparado	Ración 100 ml.	Fruta natural
Ensalada de frutas	Ración 180 gr.	Combinación de al menos 3 frutas

• Características técnicas para la cena:

La cena debe contener lo siguiente:

- 350 a 400 ml de sopa.
- 01 segundo, más
- 40 gr. ensalada de verduras cocido o ensalada de verduras frescas crudo 150 gr.
- 300 ml de refresco basados en productos naturales, más



CUADRO N°20

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
CENA	• ENTRADA: OPCIÓN N° 1 - Sopas - Cremas o ensaladas OPCIÓN N° 2 PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 044-531023 - Portal Institucional: www.unisc.edu.pe
Correo Institucional: funcionadupe@unisc.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN SASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN YAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 003-2018-SUNEDU/DB

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



60

	- Ahín - Palta y otros
	• SEGUNDO - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote - Guarnición 2: menestras (alvejita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • INFUSION - Cedrón, manzanilla, anís, etc

CUADRO N°21

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo.	En filete/ 75 gr (pierna, entrecosto y pecho)	Gusos o estofado o asado o milanesa (para pulpa)
Menudencia ave/ hígado.	Ración/ 100 gr	encebollado
Pescado (filete sin espina)	Ración/ 75 gr	Frito, sudado en adobo, escabeche en cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 80 gr	Grano entero
Cereal procesado/ fideos, harinas, sémola	Ración/ 15 gr - 20 gr	Para espesar sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote, choclo	Ración/ 80 gr- 100 gr	En ración acompañando segundos y sopas
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr - 15 gr	Endulzar refrescos y postres de 20gr.
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr	Enteras, tropezos listos para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml	Ensaladas y aderezos
Ensalada de fresca	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 verduras

14.3 PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

El menú deberá ser: Suficiente, equilibrado, variado y adecuado.

El nutricionista de la empresa contratista, junto con el chef, serán los encargados de la planificación del menú y del correspondiente cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) para su revisión y aprobación. Los menús deberán ser publicados semanalmente para conocimiento general de los estudiantes.

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 188 - La Merced - Chonchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chonchamayo.
Teléfono: 064-521023 - Portal Institucional: www.uniscjosa.edu.pe
Correo Institucional: dbu@uniscjosa.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN FRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÁN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

UCERCHAM

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2016-SINERUC/CE

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contemplar una opción de ensalada, una opción de proteína, una opción de carbohidratos, un jugo/refresco y un postre/fruta.

14.3.1 CAMBIOS EN EL MENÚ

Los cambios en el menú serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada (24 horas) al responsable del servicio de auditoría de alimentos, quien, de acuerdo con las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, autorizará o negará dicho cambio.

Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado será el contratista quien asumirá dicho costo.

14.3.2 EJECUCIÓN DEL MENÚ

El contratista realizará el menú de acuerdo con lo aprobado por el responsable del servicio de auditoría de alimentos.

La ejecución del menú se podrá fundamentar en el empleo de recetas estandarizadas realizadas de acuerdo con las porciones estándares de alimentos. Estas pueden elaborarse a partir de la propia experiencia del presente servicio, de tal forma que el contratista de manera paulatina, las elabore y queden como estándar aprobado por la universidad para la ejecución del propio servicio. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú en cada ocasión que corresponda.

El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoría de alimentos.

Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 5°C y 60°C).

Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

14.3.2.1 Transporte de alimentos

- Transporte de alimentos hacia cada uno de los comedores de la universidad:

Los alimentos preparados que correspondan ser trasladados a los comedores de la universidad, serán transportados desde el local donde se ubica la cocina del contratista de manera tal que se garantice la calidad sanitaria e inocuidad.

De acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, deberá observarse el cumplimiento de lo siguiente:

- Proveer de los medios suficientes para proteger los alimentos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o cualquier otro efecto indeseable.
- La unidad de transporte a utilizar debe presentar una cabina o tolva cerrada para proteger adecuadamente los equipos que trasladan los alimentos preparados.
- No transportar los alimentos con otro tipo de productos que puedan contaminarlos.

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-538023 - Portal Institucional: www.unisc.edu.pe
Correo Institucional: bu@unisc.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PUEBLO CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAN SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2013-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



59 #4

- Acondicionar los equipos adecuados para garantizar la cadena de frío/caliente cuando los alimentos así lo requieran.
- Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados y mantenerse en la temperatura adecuada.
- El área del vehículo y los envases o recipientes que se emplean para transportar los alimentos deben ser exclusivos para dicho fin, deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.
- Los equipos a utilizar para transportar los alimentos ya preparados hacia la zona de entrega deben cumplir con lo siguiente:
 - Ser de material liso no poroso
 - Su estructura no debe ser tóxica
 - Debe mantener temperaturas calientes superiores a 70°C o menores a 5°C.
 - Mantener las temperaturas señaladas por más de 2 horas
 - Debe ser de fácil higienización

Periódicamente la Dirección de Bienestar Universitario realizará el control, materia del presente punto, levantando la correspondiente acta. Si hubiese alguna observación, se otorgará al contratista el plazo máximo para el levantamiento de observaciones, bajo apercibimiento de rescindir el contrato.

14.3.3 PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos, las manipulaciones y procesamiento de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos y existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso.



El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

14.3.4 TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocción deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos.

Para asegurar una cocción adecuada de los diferentes productos a utilizar se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más alta que la temperatura interna mínima segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud $\pm 1^\circ\text{C}$
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas y a los ingredientes o alimentos empleados. Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

Los alimentos deberán cocinarse hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe
Correo Institucional: busisjsa@uniscjsa.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN DÍAZ CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHO ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARLUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

UCHEMBA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUC

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



14.3.5 USO DE GRASAS Y ACEITES EN LA COCCIÓN

Deberán utilizarse únicamente grasas o aceites destinados a este fin (aceite de soja o soya, de maíz, de oliva, margarinas sin grasas trans). No deberán calentarse excesivamente los aceites y grasas para freír. La temperatura depende de la naturaleza del aceite o grasa utilizada. Las grasas o aceites para freír no deben calentarse a más de 180°C.

Nota: El aceite no deberá ser utilizado a más de su ciclo de vida, es decir, máximo 1 día.

14.3.6 EMPACADO DE PORCIONES

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. El empaque en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a sesenta (60) minutos para ningún producto refrigerado.

Se utilizarán utensilios y recipientes lavados y desinfectados. Para el empaque o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharitas, etc.).

Cuando el empaque en porciones de los alimentos refrigerados no puede realizarse en sesenta (60) minutos, éstos volverán a refrigerarse hasta alcanzar la temperatura de refrigeración menor a 5°C. El empaque en porciones se efectuará en una zona separada, cuya temperatura ambiente no afecte la temperatura del alimento.

Se vigilará mediante termómetros y los alimentos deberán permanecer máximo por dos horas en estas condiciones. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5°C.

14.3.7 RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de la entrega del servicio a los estudiantes sobra alimento, éste deberá ser desechado.

En el proceso de recalentamiento deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos.

Los alimentos líquidos se deben recalentar hasta que hiervan. El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura mayor a 60°C.

Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C por el menor tiempo posible.

El sistema de distribución tipo self service (autoservicio) deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 5°C o superior a 60°C.

14.3.8 PACKING

El Contratista podrá envasar los alimentos bajo la modalidad de packing individual.

Domicilio Físico: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 044-899023 – Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 003-2018-CUNISCJSA

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



98 13

Para tal efecto, utilizará envases de material adecuados que garanticen y conserven las características organolépticas del alimento (específicamente la temperatura) y protegerá el contenido contra la introducción de microorganismos viables.
En caso se requiera, se colocarán los recipientes en otro material de envasado adicional (película de plástico, aluminio, etc.).

A través del envasado o emplatado, el alimento se presentará en forma individual, conveniente y atractiva.

14.3.9 CONSERVACIÓN Y EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

El contratista aplicará un proceso de enfriamiento y/o calentamiento para el almacenamiento de los alimentos listos para consumo.

Las temperaturas a los que deben entregarse los platos fríos en el comedor será menor a 10°C y para platos calientes mayor a 60°C o más de temperatura interna.

El contratista podrá optar por entregar los alimentos ya listos para consumo en dos formas.

a. Packing Individual:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Mantener el alimento en su propio equipo de traslado (coolers, cajas isotermicas) para no perder la cadena de frío o calor del alimento hasta la entrega al comensal.
- Deberá proporcionar las bandejas y los cubiertos descartables (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.



b. Packing a Granel:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Proveer equipos (taboas, mesos refrigeradas) para mantener los alimentos en temperatura adecuada y no perder la cadena de frío/calor hasta la entrega al comensal.
- Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y, así mismo, se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos.
- En el caso del plato frío este debe estar con temperatura menor a los 10°C al momento de la entrega al comensal.
- El contratista deberá proporcionar las bandejas, cubiertos (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.

14.3.10 CANTIDAD DE COMIDAS Y PORCIONES DE ALIMENTOS

14.3.10.1 CANTIDAD DE COMIDAS

La cantidad de comidas será entregada de acuerdo con la orden acordada por la universidad. De existir alguna modificación, la universidad comunicará el cambio oportunamente, con una anticipación no menor de 48 horas y manteniendo como límite la cantidad total de raciones contratadas.

14.3.10.2 PORCIONES O CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS O INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES

El contratista debe entregar alimentos y platos adecuados. Para ello la cantidad de

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 – Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe
Correo Institucional: @uniscjsa.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-UNISCJSA

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las Héroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



alimentos empleados estará de acuerdo con el número de usuarios y la proporción de los ingredientes que exige cada plato.

La cantidad de ingredientes o alimentos que el contratista utilice en las comidas deberá cumplir con las porciones estándares de alimentos mencionadas en este documento. Las modificaciones que, por omisión involuntaria puedan surgir, serán analizadas y aprobadas por el Servicio de auditorías de alimentos en coordinación con el contratista.

14.3.10.3 CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

La alimentación proporcionada por el contratista deberá poseer características sensoriales, nutricionales e higiénicas óptimas. La producción de la alimentación deberá ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos no deben poner en riesgo la salud de las personas.

A través de los procesos de control de calidad se garantizará tanto la aptitud de los alimentos, para la protección y satisfacción del usuario, como el cumplimiento de los parámetros establecidos en las normas correspondientes.

El contratista será responsable de la calidad de los alimentos. El producto terminado será sometido a exámenes bacteriológicos en caso de intoxicaciones de más del 5% de los estudiantes beneficiados con el servicio de alimentación. El contratista entregará los resultados al Servicio de auditorías de alimentos con su respectivo plan de acción, el cual incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento.

14.3.10.4 PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Se evaluará la ausencia de acción microbiana, las alteraciones en general y la ausencia de cualquier elemento o residuo que pueda ser nocivo para el organismo humano.

Se realizará muestreo de alimentos diariamente, de cada servicio, y las muestras se conservarán en refrigeración por 72 horas como parte de la vigilancia de los contaminantes químicos y biológicos de los productos suministrados por el contratista. Las muestras deberán ser rotuladas y se registrará el nombre de la preparación, la fecha y el servicio. Las raciones provistas para el muestreo no forman parte del total de raciones contratadas, por lo que el contratista deberá tomar la provisión de preparar una ración adicional para cada punto de despacho de alimentos. Estas raciones de muestreo serán seleccionadas de manera aleatoria del total de raciones que el contratista despache a cada comedor, quedando completamente prohibida la determinación de una ración en particular, por parte del contratista hacia la universidad.

El contratista asumirá la realización de los análisis microbiológicos de los alimentos en caso de existir alguna intoxicación por los mismos.

14.3.10.5 PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y vitaminas) deben mantenerse durante todos los procesos a los que se someten.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-888025 - Portal Institucional: www.uniscjca.edu.pe
Correo Institucional: uniscjca@uniscjca.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JUAN MARTÍN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAN SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

UNISCJSA

Dec. Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



57 +2

Las características nutricionales estarán supeditadas a las especificaciones de las diferentes recetas.
Se analizará mensualmente la composición de los menús de los alimentos con relación al valor energético y al contenido de nutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) en conjunto con la nutricionista de la empresa contratista.

14.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y ATENCIÓN DEL SERVICIO

a. Área de Producción:

Las instalaciones de la cocina, los equipos y utensilios utilizados por el contratista deberán ser mantenidos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección de las instalaciones es competencia exclusiva del contratista y se realizará en horarios que no interfieran con la preparación y distribución de los alimentos, sin embargo, durante las fases de producción de los alimentos, todas las áreas deberán permanecer higienizadas y los alimentos que accidentalmente se derramen, deberán ser evacuados inmediatamente. De igual forma se procederá con los implementos (guantes descartables, gorro descartable, papel aluminio, plástico, envolturas, etc.) utilizados durante la producción y distribución de las comidas.
Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas.

El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí, de manera adecuada, según su propia naturaleza y las buenas prácticas referidas para cada tipo de alimento.

Toda la cocina, deberá someterse a una limpieza profunda una (1) vez por semana.

Las superficies de las campanas extractoras deberán limpiarse tres (3) veces a la semana.

Los filtros se someterán una (1) vez por semana a una limpieza profunda.

b. Atención del Servicio

Los espacios libres, el comedor, las mesas, la vajilla, cubiertos y los equipos a utilizar para el servicio de atención en el comedor serán higienizados por el contratista.

El contratista deberá realizar una limpieza profunda, al finalizar la semana, de todos los ambientes y equipos que utilicen para la atención del servicio.

El contratista deberá almacenar sus implementos de limpieza en un lugar aislado fuera del área de atención. Los productos químicos por utilizar deberán estar debidamente rotulados.

El contratista designará una persona en el comedor para la limpieza de ello durante el servicio.

14.5 RECOLECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE

El contratista es el responsable tanto de la recolección como de la limpieza y desinfección de las bandejas, vajilla desechable o reutilizable y menaje utilizados en el suministro de la alimentación.

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chonchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú 51N – La Merced – Chonchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscj.edu.pe
Correo Institucional: uniscj@uniscj.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASO CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN RUAJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 002-2018-UNISCJSA

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La recolección, el transporte, la limpieza y desinfección de los coches, las bandejas y de la vajilla reutilizable la efectuará el contratista.

Luego de la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo y cena), los coches deben ser lavados y desinfectados.

Las bandejas, vajilla y todo el menaje deberán ser lavados y desinfectados de acuerdo con los procedimientos y estándares operativos. Los cumplimientos de estos procesos serán monitoreados por el auditor del servicio de alimentos y quedarán evidenciados en un documento de registro.

14.6 CONTROL DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Contratista entregará un cronograma para la realización del control de los procesos de limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica, operacional y post operacional de las instalaciones y de los equipos.

14.7 MANEJO DE DESECHOS

La recolección y eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio serán de responsabilidad del contratista.

La eliminación de desechos se realizará a través de sistemas adecuados para la recolección, conducción y depósitos de los desechos, de forma que se evite la contaminación de los alimentos o del medio ambiente.

El contratista, mediante un Plan de Manejo de Desechos, será el responsable de remover, clasificar y disponer la vajilla, los desechos y la basura que se generen durante el suministro de la alimentación, haciendo una clara diferenciación de los residuos orgánicos e inorgánicos.

La eliminación de residuos se hará de acuerdo con un horario establecido previamente entre las partes involucradas.

Luego de trasladar los recipientes que contienen los residuos, éstos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser trasladados al interior de la central de producción.

Los cartones y envoltorios, tan pronto como queden vacíos, se eliminarán en las mismas condiciones que los materiales de desecho.

El contratista dispondrá de contenedores especiales y los distribuirá adecuadamente en las diferentes áreas de la central de producción, para la recogida selectiva de desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, plástico y aceites usados.

La limpieza y desinfección de los contenedores destinados a la recolección de residuos estará a cargo del contratista.

14.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO

El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza.

En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 054-531023 - Portal Institucional: www.uniscjca.edu.pe
Correo Institucional: @uniscjca.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2016-SUNEDUC

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

En el Plan de Limpieza de las instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.

14.9 SEGURIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá disponer de un plan de manejo frente a contingencias relevantes a la seguridad alimentaria (intoxicaciones e infecciones alimentarias).

El contratista deberá contar con los siguientes programas, manuales y/o protocolos:

14.9.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el que se describen los procedimientos operativos estándares de saneamiento para las instalaciones, los equipos, menaje, utensilios y vajilla. El contratista deberá entregar el cronograma de limpieza diaria, profunda y cíclica. En este se indicarán las áreas, la frecuencia, los momentos de ejecución en relación con los procesos de elaboración de las comidas, métodos, medios y productos utilizados, personal encargado de la aplicación, entre otros. Se incluirán los documentos de registro del monitoreo y control, de las evaluaciones de los procesos y de las conclusiones de las auditorías efectuadas a los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección.

14.9.2 PROGRAMA DE DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y ERRADICACIÓN DE ROEDORES, INSECTOS Y OTRAS PLAGAS DE LAS INSTALACIONES

El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos, roedores y otras plagas de la central de producción y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán estar rotulados y cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas.

El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas del cual dependen las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento y/o control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control, se determinará qué plaga hay que eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable.

14.10 PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

Que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas y auditorías a proveedores.

Todos los proveedores del contratista deberán ser certificados y se entregará al Servicio de auditorías de alimentos de los proveedores y las principales marcas.

14.10.1 PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

Debe permitir la identificación y el retro rápido y efectivo de los productos que representan un peligro potencial para los usuarios. Incluirá un sistema documental y de

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chonchomayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú 591 – La Merced – Chonchomayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.unisc.edu.pe
Correo Institucional: @unisc.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 023-2016-SI/UNISCJSA

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



registros que permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de los productos. El plan debe permitir "seguir la pista", "conocer la historia" o "localizar los productos" de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.

El contratista dispondrá de los recipientes necesarios para conservar por 72 horas las muestras testigo de todos los alimentos a ser servidos en los diferentes tiempos de comida y que representen un riesgo de contaminación.

14.11 PERSONAL

En todas las fases del servicio de alimentación, el contratista utilizará sus propios técnicos y trabajadores, por lo que la Universidad no asume ninguna responsabilidad laboral ni social con dicho personal. A fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones patronales del contratista con sus trabajadores, la Universidad realizará auditorías y controles de cumplimiento, para lo cual el contratista deberá brindar todas las facilidades, documentos e insumos necesarios.

En consecuencia, corresponde al contratista designar al personal idóneo, profesional y moralmente, para el cumplimiento de las obligaciones a su cargo previstas en el contrato, llevando a cabo los procesos de selección y fiscalización de conducta de personal que permitan garantizar una buena conducta. La universidad podrá exigir que ciertas personas sean excluidas por el contratista por razones de conducta, capacidad o idoneidad de dicha persona.

Será de responsabilidad exclusiva del contratista el cumplimiento de cualquier obligación de carácter laboral o tributario o de cualquier otra índole, relacionado con su personal desplazado en las instalaciones de la universidad para la ejecución del contrato, sin excepción o limitación alguna.

Cualquier modificación del personal del contratista, será informada a la universidad por escrito para que autorice su correspondiente ingreso a las instalaciones del campo universitario.

Queda establecido que tanto el contratista como su personal deberán cumplir, dentro de las instalaciones de la universidad, con los reglamentos internos, las políticas de conducta y normas de seguridad, dejando establecido que la universidad puede realizar controles y/o revisiones de manera aleatoria al personal del contratista designado para el presente servicio.

El contratista dispondrá, en forma permanente, por cada tiempo de comida, de un Chef encargado, quienes serán los responsables de la planificación del menú y de la aplicación de normas técnicas e higiénicas en la ejecución de este.

El Contratista deberá designar a personal propio, en número suficiente y cuyas funciones sean ajenas a la producción de comidas, la responsabilidad de la limpieza y desinfección de las instalaciones de la cocina y el comedor. El personal de limpieza deberá estar capacitado en las técnicas de limpieza y desinfección.

El personal nuevo deberá ser capacitado mínimo durante cinco días antes de integrarse a sus labores.

14.12 RECURSOS

La universidad pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación que comprende las instalaciones de una zona libre para la ubicación de los equipos con alimentos preparados y el comedor para los estudiantes. Es decir, la universidad no proporcionará un espacio de cocina, pero sí un espacio disponible para que el contratista pueda hacer la entrega de alimentos a los estudiantes.

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscjau.edu.pe
Correo Institucional: uniscjau.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN ESTASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN RAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUAYAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SIEMEDUCB

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



El contratista deberá contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la prestación oportuna y eficiente del servicio de alimentación.

Si el contratista opta por una entrega de Packing individual, deberá proveer de los materiales necesarios para la atención tal como se detalla en el presente documento.

Si el contratista opta por una entrega a granel, deberá proveer de los materiales y equipos necesarios para la atención del servicio de alimentación, tal como se detalla en el presente documento.

Los equipos, menaje, utensilios, vajilla, cubiertos y recipientes deberán ser apropiados para el servicio de alimentos y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies serán lisas y exentas de hoyos y grietas.

14.13 SUMINISTROS DE OFICINA, PAPELERÍA, FORMATOS, EQUIPOS INFORMÁTICOS

El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

14.14 MEDIDAS DE CONTROL

La supervisión y conformidad del servicio estará a cargo del Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA, para lo cual el contratista debe tener en cuenta lo siguiente:



- El Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias, realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio refrendo a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones, el cual, de no ser acatado, será causal de sanción.
- La universidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria) asumiendo los costos y gastos relacionados por cuenta propia.
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
- Los alimentos serán preparados exclusivamente en las instalaciones del contratista.

14.15 FLUJOGRAMA PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DEL SERVICIO

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú 314 – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 044-531003 - Portal Institucional: www.uniscj.edu.pe
Correo Institucional: uniscj@uniscj.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PÉREZ CHAHUA RODRÍGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARIÓL CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria



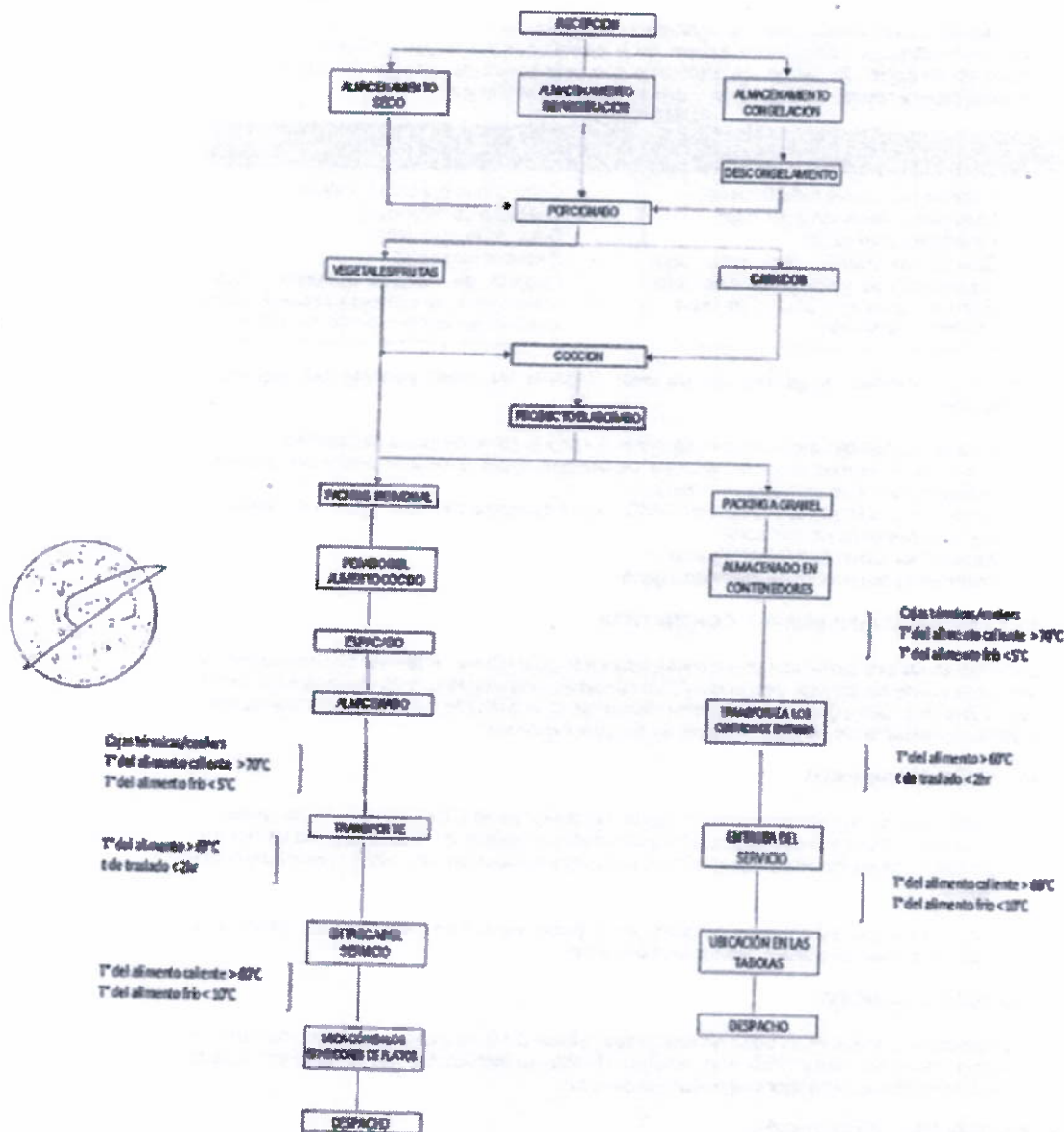
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 023-2018-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Domidillo Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chanchamayo.
Teléfono: 084-531023 – Portal Institucional: www.uniscjca.edu.pe
Correo Institucional: uniscjca@uniscjca.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAMARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

UBICADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2016-SUNEDUCO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



SY 4

15. DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA CON EL EQUIPO DE TRABAJO

Es obligación del contratista dotar de uniforme y elementos de protección personal y sanitaria a todos los miembros de su equipo de trabajo, en la medida que sus responsabilidades o tareas a ejecutar así lo exijan. Sin limitar los elementos que este podría entregar a su personal, el contratista deberá brindar mínimamente lo que se detalla a continuación.

CUADRO N°22

Personal femenino	Personal masculino
- Turbante para cubrir todo el cabello - Chaqueta y mandil de color claro - Delantal de color claro - Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos - Protector mascarilla	- Gorra que cubra todo el cabello - Chaqueta de color claro - Delantal de color claro - Protector mascarilla - Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos

Así mismo, sin importar el género del personal, deberán de tener presente las siguientes consideraciones:

- No consumir bebidas alcohólicas ni cigarrillos durante la atención de los estudiantes
- No permitir el ingreso ni la permanencia de personal ajeno al servicio dentro del ambiente destinado para la preparación de alimentos
- Contar con carnet de vacunación de COVID-19 con evidencia de haber recibido al menos las tres (3) primeras dosis completas
- Mantener su carnet de sanidad vigente
- Mantener su documento de identidad vigente



16. DE LA INFRAESTRUCTURA DEL CONTRATISTA

El contratista deberá contar con un ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, cuya dirección deberá informar con ocasión al perfeccionamiento del contrato, a través de declaración jurada.

16.1 DEL EQUIPAMIENTO

Contar con el equipamiento gastronómico detallado en el CUADRO N° 13 del presente documento, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado, estado intermedio o mal estado

Esta información deberá estar detallada en la propuesta del contratista y será corroborada durante la etapa de perfeccionamiento del contrato.

17. PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio se prestará en un plazo de doscientos catorce (214) días calendario, con una atención efectiva de ciento veinte (120) días hábiles. El inicio específico del mismo será consignado específicamente en el perfeccionamiento del contrato.

18. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A suma alzada

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chonchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chonchamayo.
Teléfono: 044-531023 - Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe
Correo Institucional: uniscjsa@uniscjsa.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOVARTAL PARRISHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CADAVAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CS

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



19. ADELANTOS

La entidad NO otorgará ningún tipo de adelanto.

20. RESPONSABILIDAD DE CONTRATACIÓN

La conformidad del servicio por parte de la entidad no limita ni restringe su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y el artículo 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

21. CONFORMIDAD

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 166 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, en el plazo máximo de SIETE (7) 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 al contratista no cumple 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 manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la entidad no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicando la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

22. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en SOLES, en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con el número de raciones atendidas dentro del mes, 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Certe de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados.

Dicha documentación debe ser presentada en la Unidad de Trámite Documentario de la entidad, situada en la Av. Perú N° 612 Urbanización Pampa del Carmen, distrito de Chanchamayo, provincia de Chanchamayo, departamento de Junín, teniendo como referencia frente al Hotel Fanny's.

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe
Correo Institucional: @uniscja.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2024-SUNEDU/CO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



53

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de la entidad, salvo que se debe acaso fortuito o de 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.

23. REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL POSTOR PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

23.1. DEL PERSONAL CLAVE

23.1.1 NUTRICIONISTA

[TÍTULO PROFESIONAL] en [NUTRICIÓN Y/O NUTRICIÓN HUMANA Y/O NUTRICIÓN DIETÉTICA O INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS] del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA]. La colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación.

- Capacitación mínima [30] horas lectivas, en [ALIMENTACIÓN SALUDABLE]
- DOS [02] años de experiencia mínima como ESPECIALISTA Y/O DIRECTOR Y/O JEFE Y/O RESPONSABLE DE NUTRICIÓN en ALIMENTACIÓN COLECTIVA O MASIVA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS), del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA].

23.1.2 JEFE DE COCINA

[TÉCNICO O BACHILLER O TITULADO] en [GASTRONOMÍA O CHEF PROFESIONAL] del personal clave requerido como [JEFE DE COCINA]. En caso de titulados universitarios, la colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación.

- Capacitación mínima [20] horas lectivas, en [BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS]
- DOS [02] años de experiencia mínima como MAESTRO DE COCINA Y/O CHEF Y/O GASTRÓNOMO desempeñándose en preparación de alimentos en INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS), del personal clave requerido como [JEFE DE COCINA].

Acreditación:

- La formación académica será acreditada con copia simple de [TÍTULO DE TÉCNICO O GRADO ACADÉMICO BACHILLER O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO].
- La capacitación se acreditará con copia simple de [CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].
- La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chonchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N – La Merced – Chonchamayo.
Teléfono: 064-531023 – Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe
Correo Institucional: uniscjsa@uniscjsa.edu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUANARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUC

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



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.

23.2. DEL PERSONAL NO CLAVE

DECLARACIÓN JURADA EN EL CUAL DETALLE LA LISTA DEL EQUIPO DE TRABAJO (PERSONAL NO CLAVE) QUE INTERVENDRÁ EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO, DEBIENDO INCLUIR COMO MÍNIMO LOS SIGUIENTES DATOS: APELLIDOS Y NOMBRES, NÚMERO DE DNI Y CARGO QUE DESEMPEÑARÁ. TODA ESTA DOCUMENTACIÓN PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

23.3. DE LA EXPERIENCIA DEL POSTOR

EL POSTOR DEBE ACREDITAR UN MONTO FACTURADO ACUMULADO EQUIVALENTE A S/ 1.000.000,00 (UN MILLON CON 00/10 SOLES) POR LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA, DURANTE LOS OCHO (8) AÑOS ANTERIORES A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS QUE SE COMPUTARÁN DESDE LA FECHA DE LA CONFORMIDAD O EMISIÓN DEL COMPROBANTE DE PAGO, SEGÚN CORRESPONDA. SE CONSIDERAN SERVICIOS SIMILARES A LOS SIGUIENTES: [SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O ATENCIÓN DE COMEDORES EN EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, O LA COMBINACIÓN DE ESTAS).

Acreditación

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



Ing. Jhonattan Chascha Chahua Rodríguez
(R) Director de la Dirección de Bienestar Universitario

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0665-2018-TCE-01 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 fehacientes en relación a que se encuentra cancelado. Admitir esto equivale a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado".

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

Domicilio Fiscal Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-533023 - Portal Institucional: www.uniscjedu.pe
Correo Institucional: uniscjedu.pe

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATTAN CHASCHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

portante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<u>Requisitos:</u> NUTRICIONISTA TÍTULO PROFESIONAL en NUTRICIÓN Y/O NUTRICIÓN HUMANA Y/O NUTRICION DIETETICA O INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS del personal clave requerido como NUTRICIONISTA. La colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación. JEFE DE COCINA TECNICO Y/O BACHILLER Y/O TITULADO en GASTRONOMÍA Y/O CHEF PROFESIONAL del personal clave requerido como JEFE DE COCINA. En caso de titulados universitarios, la colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación. <u>Acreditación:</u> El TÍTULO DE TÉCNICO O GRADO ACADÉMICO BACHILLER O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO según corresponda 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. En caso CONSIGNAR EL TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> NUTRICIONISTA - Mínimo 30 horas lectivas, en ALIMENTACIÓN SALUDABLE JEFE DE COCINA - Mínimo 20 horas lectivas, en BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS <u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS y/o CERTIFICADOS, y/u OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA. Importante Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

NUTRICIONISTA

DOS (02) años de experiencia mínima como **ESPECIALISTA Y/O DIRECTOR Y/O JEFE Y/O RESPONSABLE DE NUTRICIÓN** en **ALIMENTACIÓN COLECTIVA O MASIVA** EN INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS), del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.

JEFE DE COCINA

DOS (02) años de experiencia mínima como **MAESTRO DE COCINA Y/O CHEF Y/O GASTRÓNOMO** desempeñándose en preparación de alimentos en **INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS)**, del personal clave requerido como JEFE DE COCINA.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el período traslapado.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

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

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 1,000.000.00 (UN MILLON CON 00/100 SOLES)**, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes **SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O ATENCIÓN DE COMEDORES EN EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, O LA COMBINACIÓN DE ESTAS**

Acreditación:

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

COMITÉ DE SELECCIÓN

COMITÉ DE SELECCIÓN

COMITÉ DE SELECCIÓN

acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¹¹ 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 si se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

- 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PIASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i = Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio 100 puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.


UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.
ING. JHONARTAN PICHUA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHOS ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, que celebra de una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20568019521, con domicilio legal en AV. PERÚ N° 612 – URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN (REFERENCIA: FRENTE AL HOTEL FANNYS), representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA** para la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **SOLES**, en **PAGOS MENSUALES**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

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

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados (**informe de actividades**)

Dicha documentación debe ser presentada en la Unidad de Trámite Documentario de La Entidad, situada en la Av. Perú N° 612 Urbanización Pampa del Carmen, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, departamento de Junín, teniendo como referencia frente al Hotel Fannys.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....]. El inicio específico del mismo será consignado específicamente en el perfeccionamiento del contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por la Dirección de Bienestar Universitario en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

ING. JHONATAN MASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÑA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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

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.

OTRAS PENALIDADES:

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
3	No presentar la programación mensual de los desayunos, almuerzos y cenas dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificados actualizados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
12	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo y cena sin justificación alguna	8% el pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la

prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un 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: AV. PERÚ N° 612 – URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN (REFERENCIA: FRENTE AL HOTEL FANNYS).

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

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.9 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

INS. JHOMARTAN MASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARZUO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 :		Teléfono(s) :	
RUC :		Si	No
MYPE ¹⁶			
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante

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

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁷ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - 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 :			
MYPE ¹⁸		Teléfono(s) :	
Correo electrónico :		Sí	No

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

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

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.
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.

¹⁸ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.

ING. JONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN TRAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

6. Notificación de la orden de servicios²¹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio

Importante

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

²¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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

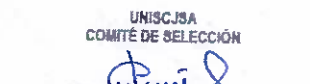
En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JEONATAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARANZO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

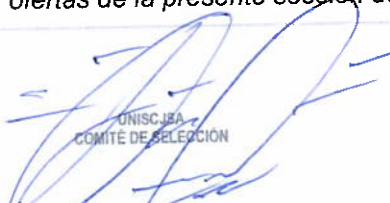
Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el **SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024**, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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


UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JUAN MARTIN PERASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

**COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. HONARTAN PACHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN AVALUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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 al **CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

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

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

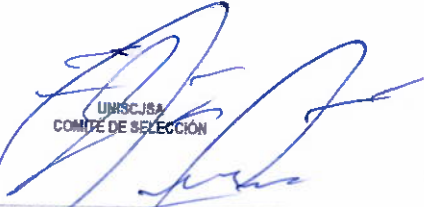
²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

INC. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – 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	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

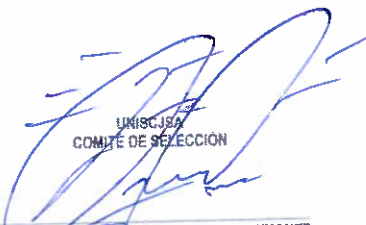
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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


UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCION
ING. JHONATAN PAASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCION

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCION

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										

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

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

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

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

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

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHOVANTH CASHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILLARGOS CASHUA
PRIMER MIEMBRO TITULAR

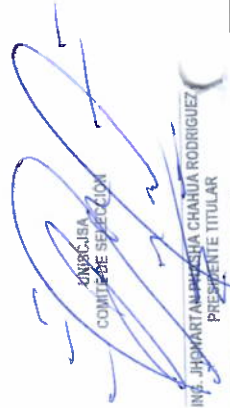
LIC. ADRIANA MARILIZ CARMEN HUAYANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

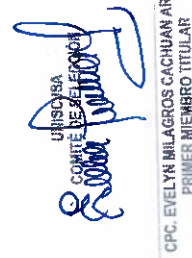
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 26	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 26	EXPERIENCIA PROVENIENTE 27 DE:	MONEDA	IMPORTE 28	TIPO DE CAMBIO VENTA 29	MONTO FACTURADO ACUMULADO 30
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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


UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
JHONATAN PRASHIA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR


UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR


UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADY. LUZ CARMEN HUANAY SULCA
DO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JONATHAN CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ASAJU
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

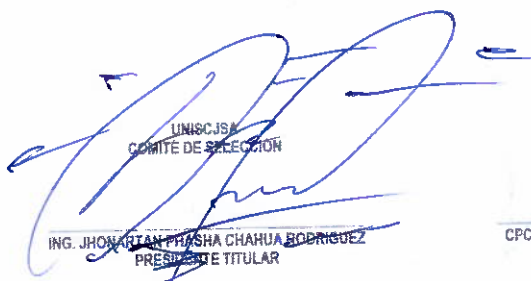
- ✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUÁ RODRÍGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUÁN TRAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ACTA DE APROBACION DE BASES ADMINISTRATIVAS

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-OEC/UNISCJSA

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024

En el Distrito, Provincia de Chanchamayo y Departamento de Junín, a los 27 días del mes de marzo del 2024, siendo las 17:10 horas, se reúnen los miembros del Comité de Selección de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa designado mediante Resolución Directoral N° 0031-2024-DGA/UNISCJSA, en la Unidad de Abastecimiento, sito en la Av. Perú S/N Pampa del Carmen – La Merced, estando presente:

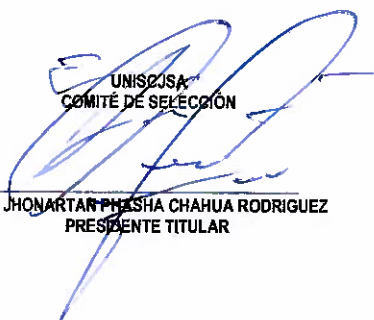
- | | | |
|---|--|-------------------------|
| - | ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ | Presidente Titular |
| - | CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO | Primer Miembro Titular |
| - | LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA | Segundo Miembro Titular |

Encargados de conducir y desarrollar el Procedimiento de Selección que tendrá como objeto la CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO – DICIEMBRE 2024, los miembros del comité de selección manifiestan que han tenido a la vista el proyecto de bases, y que este fue revisado por cada uno de los presentes, por lo que, en total libertad y conocimiento, se acuerda por unanimidad aprobar el mencionado proyecto, a fin de que sea elevado al funcionario competente para su aprobación final y con ello poder convocar el procedimiento de selección.

No habiendo otro tema que tratar el Comité de Selección concluye la reunión siendo las 18:45 horas del mismo día.

Luego de leída la presente Acta, los integrantes del Comité de Selección proceden a firmarla en señal de conformidad.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN



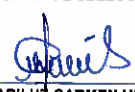
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN



CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN



LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ACTA DE INSTALACION DE COMITÉ DE SELECCIÓN Y ELABORACION DE BASES ADMINISTRATIVAS

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-OEC/UNISCJSA

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024

En el Distrito, Provincia de Chanchamayo y Departamento de Junín, a los 27 días del mes de marzo del 2024, siendo las 17:10 horas, se reúnen los miembros del Comité de Selección de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa designado mediante Resolución Directoral N° 003 -2024-DGA/UNISCJSA de fecha 27/03/2024, en la Unidad de Abastecimiento, sito en la Av. Peru S/N Pampa del Carmen – La Merced, estando presente:

- | | |
|--|-------------------------|
| - ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ | Presidente Titular |
| - CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO | Primer Miembro Titular |
| - LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA | Segundo Miembro Titular |

Contando con el quórum reglamentario, el Comité de Selección procedió a dar inicio a la sesión, a fin de tratar la siguiente agenda:

AGENDA:

1. Instalación de comité de selección.
2. Elaboración de bases Administrativas para la **CONCURSO PUBLICO N° 001-2024-OEC/UNISCJSA; CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**

VISTOS:

1. Visto la Resolución Directoral N° 031-2024-DGA/UNISCJSA, fecha 27/03/2024, que designa el comité de selección, se procedió a dar lectura de la misma, declarándose instalado el comité de selección.
2. Los miembros del Comité de Selección dejan constancia que la Entidad notificó debidamente la designación de los miembros que se encuentran presentes.
3. En tal sentido, el presidente manifiesta que en concordancia con el art.44.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones Del estado (D.S N° 344-3018-EF) el órgano encargado de las contrataciones ha remitido el expediente de contratación aprobado a través de la Resolución Directoral N° 028-2024-DGA/UNISCJSA con fecha 27/03/2024, en tal sentido se deja asentado que el valor estimado asciende a la suma de S/ 1'236,320.00 (Un Millón Doscientos treinta y seis Mil trescientos veinte con 00/100 soles), el mismo que cuenta con certificación de crédito presupuestario N° 0000592
4. Acto seguido el Comité de Selección procedió a elaborar las Bases Administrativas conforme a ley de contrataciones del estado y su reglamento; vigentes, directivas, opiniones, comunicados, resoluciones, pronunciamiento, decretos supremos, decretos legislativos, así como intercambiar opiniones respecto al contenido de las mismas.
5. Así mismo debemos puntualizar que el Comité de Selección no cuenta ni ejerce competencia alguna en otra fase del proceso de contratación, que no fuera la fase de selección; es decir, desde el momento que elabora las bases, hasta el momento en que la buena pro queda consentida o administrativamente firme.

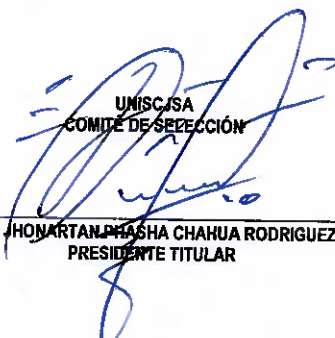
ACUERDO:

El Comité de Selección da por culminada la elaboración de Bases Administrativas para la **CONVOCATORIA** del procedimiento de selección **CONCURSO PUBLICO N° 001-2024-OEC/UNISCJSA; CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, cuyo valor estimado asciende a la suma de **S/ 1'236,320.00**, incluido los impuestos de ley y con un plazo de prestación máximo de servicios de **214 días calendario** y que en cumplimiento art. 47.3 del Reglamento se ha utilizado las bases estándar del OSCE y la información técnica y económica contenida en el expediente de contratación aprobado remitido a este colegiado. Por lo antes expuesto y de conformidad con el cumplimiento art. 47.4 del Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018.EF y modificatorias, se acordó remitir las bases Administrativas para su aprobación.

No habiendo otro tema que tratar el Comité de Selección concluye la reunión siendo las 18:30 horas del mismo día.

Luego de leída la presente Acta, los integrantes del Comité de Selección proceden a firmarla en señal de conformidad.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN



ING. JONARTAN PACHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN



CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN



LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



168

Abast

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 031-2024- DGA/UNISCJSA

Chanchamayo, 27 de Marzo de 2024

VISTO:

El Informe N°227-2022-UA-DGA/UNISCJSA, el Responsable de la Unidad de Abastecimiento, solicita la designación del comité de selección para el CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) ABRIL A DICIEMBRE 2024 y demás documentos que forman parte de la presente,

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad a lo dispuesto por el Artículo 18° de la Constitución Política del Estado, cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico; del mismo modo el Artículo 8° de la Ley N°30220 Ley Universitaria establece que la autonomía inherente a las universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución y demás normativa aplicable e implica la organización de su sistema académico, administrativo y económico, así como la administración de sus bienes y rentas, elaborar su presupuesto y manejar sus fondos con las responsabilidades que impone la Ley;

Que, de conformidad con la Ley N° 29616 de fecha 19 de noviembre de 2010, se crea la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la misma que fue modificada por la Ley N° 29840, cuyo artículo 2° establece: Créase la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" como persona jurídica de derecho público interno, con pliego presupuestal propio, con sedes académicas en las ciudades de Pichanaqui, localidad en la que se creará su primera carrera profesional, La Merced y Satipo. La Sede Administrativa y el Rectorado de la Universidad funcionarán en la ciudad de La Merced.

Con, Resolución de Comisión Organizadora N° 037-2024-CO-UNISCJSA, se resuelve en su Artículo Segundo. - DESIGNAR, al Ing. Alberto Antonio Morales Parra, en el puesto de Director General de Administración de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa; a partir del 23 de febrero de 2024.

Que, mediante Resolución Presidencial N° 030-2024-UNISCJSA/P, de fecha 08 de marzo de 2024, se DELEGA a partir de la fecha, LAS FACULTADES EN MATERIA DE CONTRATACION PUBLICA BAJO EL AMBITO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO Y SU REGLAMENTO, FACULTADES ADMINISTRATIVAS al DIRECTOR GENERAL ADMINISTRACIÓN, con expresa e inequívoca mención y bajo estricta responsabilidad, a fin de que los procedimientos administrativos se adecuen a las necesidades actuales para un cabal y eficaz desempeño de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa", las que serán resueltas a través de Resolución de la Dirección General de Administración para los siguientes Trámites Administrativos Diversos: Aprobar reconocimiento de deuda, devengados y devoluciones de recursos económicos (...); y en Materia de Contrataciones Estatal.- Se delega atribuciones siguientes: 1. Aprobar el Plan de Contrataciones y sus modificaciones, así como

AAMP/DGA

1

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 031-2024-DGA/UNISCJSA

UNION NACIONAL INTERSCHOLAR
CENTRO DE JUAN SANTOS
UNIDAD DE AGOSTO 2014
RECIBIDO
20 MAR 2024
HORA 12:47 PM
FOLIO 4





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa



167

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

efectuar la evaluación del mismo. 2. Designar, suplir y renovar a los miembros titulares y suplentes (...);

Que, el Artículo 43° del Reglamento de la ley de contrataciones del estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°344-2018-Ef establece "43.1. El órgano a cargo de los procedimientos de selección se encarga de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección hasta su culminación. Los procedimientos de selección pueden estar a cargo de un comité de selección o del órgano encargado de las contrataciones". "43.2 Para la Licitación Pública, el Concurso Público y la Selección de Consultores Individuales, la Entidad designa un comité de selección para cada procedimiento. El órgano encargado de las contrataciones tiene a su cargo la Subasta Inversa Electrónica, la Adjudicación Simplificada para bienes, servicios en general y consultoría en general, la Comparación de Precios y la Contratación Directa. En la Subasta Inversa Electrónica y en la Adjudicación Simplificada la Entidad puede designar a un comité de selección o un comité de selección permanente, cuando lo considere necesario. Tratándose de obras y consultoría de obras siempre se designa un comité de selección.

Que, el Artículo 44° del Reglamento establece que "El comité de selección está integrado por tres (3) miembros, de los cuales uno (1) pertenece al órgano encargado de las contrataciones de la Entidad y por lo menos uno (1) tiene conocimiento técnico en el objeto de la contratación"; asimismo el numeral 44.2 dispone que: "Tratándose de los procedimientos de selección para la contratación de ejecución de obras, consultoría en general y consultoría de obras, de los tres (3) miembros que forman parte del comité de selección, por lo menos, dos (2) cuentan con conocimiento técnico en el objeto de la contratación, salvo lo previsto en el artículo 217"; el numeral 44.3 menciona que: "Para la conformación del comité de selección permanente solo es exigible que uno de sus integrantes sea representante del órgano encargado de las contrataciones"; que el numeral 44.4 indica que: "Cuando la Entidad no cuente con especialistas con conocimiento técnico en el objeto de la contratación, puede contratar expertos independientes o gestionar el apoyo de expertos de otras Entidades a fin de que integren el comité de selección".

Que, el Artículo 44° en su numeral 44.5, señala: El Titular de la Entidad o el funcionario a quien se hubiera delegado esta atribución, designa por escrito a los integrantes titulares y sus respectivos suplentes, indicando los nombres y apellidos completos, la designación del presidente y su suplente; atendiendo a las reglas de conformación señaladas en los numerales precedentes para cada miembro titular y su suplente. La designación es notificada por la Entidad a cada uno de los miembros; el numeral 44.6 dispone que: "El órgano encargado de las contrataciones entrega al presidente del comité de selección el expediente de contratación aprobado, para que dicho comité se instale y elabore los documentos del procedimiento de selección y realice la convocatoria".

Que, asimismo en su numeral 44.7 menciona: "Los integrantes suplentes solo actúan ante la ausencia de los titulares. En dicho caso, la Entidad evalúa el motivo de la ausencia del titular a efectos de determinar su responsabilidad, si la hubiere, sin que ello impida la participación del suplente; el numeral 44.8 dispone que: "Los integrantes del comité de selección solo pueden ser removidos por caso fortuito o fuerza mayor, por cese en el servicio, conflicto de intereses u otra situación justificada, mediante documento debidamente motivado. En el mismo documento puede designarse al nuevo integrante".

Que, mediante N°0227-2024-UA-DGA/UNISCJSA, de fecha 27 de marzo de 2024, la Unidad Abastecimiento solicita la: "Designación del Comité de Selección que se encargara de la Preparación, conducción y realización del procedimiento de selección antes señalado hasta su

AAMP/DGA

2

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 031-2024-DGA/UNISCJSA



INSTITUT NATIONAL D'ETUDES
DE LA SAINTE CHURCH





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



culminación, siendo que para el presente caso por el importe del Valor Estimado corresponde a un Concurso Público **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA) ABRIL A DICIEMBRE 2024**, según lo establecido en la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado – DS N°082-2019-EF en la cual menciona que las Universidades Públicas se encuentran comprendidas dentro de los alcances del ámbito de aplicación de la ley en mención, y en concordancia con el Artículo 8° de la Ley 30225 y de los artículos 43°, 44°, 45° y 46° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sugiere la siguiente conformación de los miembros titulares y suplentes del comité de selección.

En uso de las atribuciones conferidas según Resolución Presidencial N°030-2024-UNISCJA/P, de delegación de facultades administrativas de acuerdo al estatuto de la universidad y demás normas legales sobre la materia:

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. –CONFORMAR el comité de selección encargado de llevar a cabo el procedimiento de selección (Concurso Público para la contratación de contratación de **SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA) ABRIL A DICIEMBRE 2024**, hasta su culminación, el mismo que quedará conformado de la siguiente manera:

MIEMBROS TITULARES:

N°	CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	AREA RESPONSABLE
01	Presidente	Ing. Chahua Rodriguez, Jhonartan Phasha	Jefe(e) de la Unidad de Servicios Generales
02	Primer Miembro	CPC. Evelyn Milagros Cachuan Araujo	Unidad de Tesorería
03	Segundo Mienbro	Lic. Adm. Mariluz Carmen Huanay Sulca	Unidad de Abastecimiento

MIEMBROS SUPLENTE:

N°	CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	AREA RESPONSABLE
01	Presidente	Econ. Robert Jhon Ticse Poma	Oficina de Planeamiento y Presupuesto
02	Primer Miembro	Econ. Xavier W. Chávez Davila	Jefe(e) de la Unidad de Servicios Generales
03	Segundo Mienbro	Jhon Marlon Martínez Huarcaya	Unidad de Abastecimiento

ARTÍCULO SEGUNDO. - Los miembros del Comité de Selección designados en el Artículo 1° ejercerán sus funciones conforme a las facultades y responsabilidades establecidas en el Artículo 8 de la Ley 30225 (Ley de Contrataciones del Estado) al Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado modificado con Decreto Legislativo N° 1444 y aprobado con

AAMP/DGA

3

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscja.edu.pe

R.D N° 031-2024-DGA/UNISCJA



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



185

DECRETO SUPREMO N°082-2019-EF, y los artículos 43°, 44°, 45° y 46° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

ARTÍCULO TERCERO. – NOTIFICAR la presente Resolución, a los miembros del Comité de Selección designados en el Artículo 1º precedente.

ARTÍCULO CUARTO. - ENCARGAR a la Oficina de Informática, la publicación de la presente Resolución en el portal institucional de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa".

ARTÍCULO QUINTO. - HACER de conocimiento la presente resolución a la Presidenta de la Comisión Organizadora, de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa", para conocimiento.

ARTÍCULO SEXTO. – DEJAR SIN EFECTO LEGAL todo acto resolutivo que se oponga o contradiga la presente resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE.



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

AAMP/DGA

4

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 031-2024-DGA/UNISCJSA



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO

27 MAR. 2024

INFORME N° 0227-2024-UA-DGA/UNISCJSA

PARA : Ing. ALBERTO MORALES PARRA
Director General de Administración

ASUNTO : Solicito Designación de Comité de Selección

REFERENCIA : Procedimiento de Selección (Concurso Publico)

FECHA : Chanchamayo, 27 de marzo del 2024.

EXP. 2057 HORA: 03:19
FOLIOS 01 FIRMA: [Firma]

Mediante el presente me dirijo a Usted para hacerle llegar un cordial saludo, a la vez hacer de su conocimiento que para el presente ejercicio presupuestal se tiene programadas diversas contrataciones de bienes, servicios y obras, presentados por el responsable de Bienestar Universitario, se está solicitando la Contratación para el: **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) ABRIL A DICIEMBRE 2024.** ante ello, estando la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, comprendida en los alcances del literal e) del numeral 3.1 del Artículo 3° del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF; es necesario realizar la Designación del **Comité de Selección** que se encargara de la Preparación, conducción y realización del procedimiento de selección antes señalado hasta su culminación, siendo que para el presente caso por el importe del Valor Estimado corresponde a un Concurso Publico.

Por lo cual, solicito la Designación de los miembros titulares y suplentes del Comité de Selección antes indicado, en concordancia con el Artículo 8° del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF, y los Artículos 43°, 44°, 45° y 46° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Ante ello, se sugiere la siguiente conformación de los miembros titulares y suplentes del comité de selección:

	TITULARES	SUPLENTES
Presidente	Chagua Rodríguez Jhonatan Phasha (Dirección de Bienestar Universitario)	Econ. Xavier W. Chávez Dávila Jefe (e) de la Unidad de Servicios Generales)
Primer Miembro	Lic. Heinz Fredy Bautista Meza (Unidad de Recursos Humanos)	Econ. Robert Jhon Ticse Poma (Oficina de Planeamiento y Presupuesto)
Segundo Miembro	Lic. Mariluz Huanay Sulca. (Unidad de Abastecimiento)	CPC. Carolin Lizbeth Espinoza Alanía (Unidad de Abastecimiento)

Es todo cuanto informo a Ud. para los fines pertinentes, salvo mejor parecer.

Atentamente;

UNISC
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Mariluz Carmen Huanay Sepúlveda
Directora de la Unidad de Abastecimiento





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las
Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



163
102

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 028-2024- DGA/UNISCJSA

Chanchamayo, 27 de Marzo de 2024

VISTO:

El INFORME N° 222-2024-UA-DGA/UNISCJSA, de fecha 27 de marzo de 2024, la Jefa de la Unidad de Abastecimiento solicita Aprobación de Expediente de Contratación de la CONCURSO PUBLICO N°002-2024-UNISCJSA, para la "CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE [PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024]", solicitando su aprobación vía acto resolutivo, y;

CONSIDERANDO:

Que, el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante el Decreto Supremo N° 082-2019-EF (en adelante la Ley) y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF (en adelante el Reglamento de la Ley), establecen normas que deben observar las entidades del Sector Público, en los procedimientos de contratación y adquisición de bienes, servicios y obras, regulando las obligaciones y derechos que se derivan de los mismos;

Que, el numeral 41.1 del artículo 41° del Reglamento dispone que: "Para convocar un procedimiento de selección, este corresponde estar incluido en el Plan Anual de Contrataciones, contar con el expediente de contratación aprobado, haber designado al comité de selección cuando corresponda, y contar con los documentos del procedimiento de selección aprobados que se publican con la convocatoria, de acuerdo a lo que establece el Reglamento";

Que, asimismo, el numeral 42.3 del artículo 42° del Reglamento, establece que: "El órgano encargado de las contrataciones es el responsable de remitir el expediente de contratación al funcionario competente para su aprobación, en forma previa a la convocatoria, de acuerdo a sus normas de organización interna", el cual debe contener, entre otros: el requerimiento del área usuaria, la fórmula de reajuste de ser el caso, la indagación de mercado, el valor estimado, la certificación de crédito presupuestario y/o la previsión presupuestal, la determinación del procedimiento de selección, el sistema de contratación, y, cuando corresponda la modalidad de contratación con el sustento correspondiente, el resumen ejecutivo, así como otra documentación necesaria conforme a la normativa que regula el objeto de la contratación;

Que, por su parte el numeral 43.1 del artículo 43° del Reglamento dispone que: "El órgano a cargo de los procedimientos de selección se encarga de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección hasta su culminación. Los procedimientos de selección pueden estar a cargo de un comité de selección o del órgano encargado de las contrataciones", y el numeral



AAMP/DGA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 028-2024-DGA/UNISCJSA

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL
LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

RECIBIDO

27 MAR 2024

1230 3:54

162

UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL
JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

Preveido N° 626 UA/DGA/UNISCJA

FECHA 27-3-24

VISTO PASE A

- COTIZACIONES
- ASIST ADM SIAF-SIGA
- PATRIMONIO
- ALMACEN
- ESP CONTRATACIONES *fac. E ner*
- ESP PAGOS

PARA

☒ INFORME TÉCNICO

☒ SU ATENCION

☐ CTRUS





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



43.2, que: "Para la Licitación Pública, el Concurso Público y la Selección de Consultores Individuales, la Entidad designa un comité de selección para cada procedimiento. El órgano encargado de las contrataciones tiene a su cargo la Subasta Inversa Electrónica, la Adjudicación Simplificada, la Comparación de Precios y la Contratación Directa. En la Subasta Inversa Electrónica y en la Adjudicación Simplificada la Entidad puede designar a un comité de selección o un comité de selección permanente, cuando lo considere necesario";

Que, mediante el INFORME N° 222-2024-UA-DGA/UNISCJSA, de fecha 27 de marzo del 2024, la Jefa de la Unidad de Abastecimiento solicita Aprobación de Expediente de contratación del citado procedimiento, el mismo que se encuentra conformado, entre otros, por: (i) El requerimiento de la Dirección de Bienestar Universitario; (ii) Especificaciones técnicas ; (iii) El valor estimado derivado de la indagación de mercado por el importe de S/ 1,236,320.00 (UN MILLÓN DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL TRECIENTOS VEINTE CON 00/100 SOLES,) (iv) la Certificación de Crédito Presupuestario Nota N° 0000000592 otorgada por la Oficina de planeamiento y presupuesto, en la Fuente de Financiamiento 00 – Recursos Ordinarios (v) El resumen ejecutivo; concluyendo que corresponde convocar el procedimiento de selección.

Que, por lo expuesto, considerando que el expediente de contratación remitido a la Unidad de Abastecimiento reúne los requisitos exigidos por la normativa de contratación pública vigente, resulta necesario emitir el acto resolutivo correspondiente

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias, y; con el visto bueno de la unidad de abastecimiento;

Que, de conformidad a lo dispuesto por el Artículo 18° de la Constitución Política del Estado, cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico; del mismo modo el Artículo 8° de la Ley N°30220 Ley Universitaria establece que la autonomía inherente a las universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución y demás normativa aplicable e implica la organización de su sistema académico, administrativo y económico, así como la administración de sus bienes y rentas, elaborar su presupuesto y manejar sus fondos con las responsabilidades que impone la Ley;

Que, de conformidad con la Ley N° 29616 de fecha 19 de noviembre de 2010, se crea la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la misma que fue modificada por la Ley N° 29840, cuyo artículo 2° establece: Créase la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" como persona jurídica de derecho público interno, con pliego presupuestal propio, con sedes académicas en las ciudades de Pichanaqui, localidad en la que se creará su primera carrera profesional, La Merced y Satipo. La Sede Administrativa y el Rectorado de la Universidad funcionarán en la ciudad de La Merced.

Que, mediante Resolución Presidencial N° 020-2024-UNISCJSA/P, de fecha 14 de febrero de 2024, se DELEGA a partir de la fecha, LAS FACULTADES EN MATERIA DE CONTRATACION PUBLICA BAJO EL AMBITO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO Y SU REGLAMENTO, FACULTADES ADMINISTRATIVAS al DIRECTOR GENERAL ADMINISTRACIÓN,

AAMP/DGA

2

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 028-2024-DGA/UNISCJSA





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



con expresa e inequívoca mención y bajo estricta responsabilidad, a fin de que los procedimientos administrativos se adecuen a las necesidades actuales para un cabal y eficaz desempeño de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa", las que serán resueltas a través de Resolución de la Dirección General de Administración para los siguientes Trámites Administrativos Diversos: Aprobar reconocimiento de deuda, devengados y devoluciones de recursos económicos (...); y en Materia de Contrataciones Estatal.- Se delega atribuciones siguientes: **1. Aprobar el Plan Anual de Contrataciones y sus modificaciones, así como efectuar la evaluación del mismo. 2. Designar, suplir y renovar a los miembros titulares y suplentes (...).**

Con, Resolución de Comisión Organizadora N° 037-2024-CO-UNISCJSA, se resuelve en su Artículo Segundo. - **DESIGNAR**, al Ing. Alberto Antonio Morales Parra, en el puesto de Director General de Administración de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa; a partir del 23 de febrero de 2024.

En uso de las atribuciones conferidas según Resolución Presidencial N°020-2024-UNISCJSA/P, de delegación de facultades administrativas de acuerdo al estatuto de la universidad y demás normas legales sobre la materia;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. -Aprobar Expediente de Contratación para la **CONCURSO PUBLICO N°002-2024-UNISCJSA**, para la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE [PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024]** por un valor estimado de **S/ 1,236,320.00 (UN MILLÓN DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL TRECIENTOS VEINTE CON 00/100 SOLES,)** por los fundamentos expuestos en la parte considerativa de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO. - **ENCARGAR** a la Unidad de Abastecimiento ejecutar los actos administrativos del referido procedimiento de selección de conformidad con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento

ARTICULO TERCERO. - **Hacer de conocimiento** la presente resolución a la Presidencia de la Comisión Organizadora de la Universidad Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, para los fines pertinentes

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE.



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

AAMP/DGA

3

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 028-2024-DGA/UNISCJSA



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INFORME N° 222-2024-UA-DGA/UNISCJSA

PARA : Ing. ALBERTO MORALES PARRA
Director General de Administración

ASUNTO : Aprobación de Expediente de Contratación

REFERENCIA : Procedimiento de Selección (Concurso Público)

FECHA : Chanchamayo, 27 de marzo del 2024

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA
SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

RECIBIDO

27 MAR. 2024

2048

HORA: 12:34

159

FIRMA: [Firma]

Mediante el presente me es grato saludarla cordialmente, al mismo tiempo informar que la entidad tiene programadas diversas contrataciones, las mismas que se ejecutaran a fin de alcanzar las metas institucionales programadas, en ese sentido se le está remitiendo el **EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN** para su aprobación correspondiente conforme al Procedimiento de Selección que a continuación se detalla:

N°	DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR TOTAL S/.	PROYECTO / ÁREA SOLICITANTE	P.S.	F.F.	S.C.
1	CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPU DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024	1 SERV.	1'236,320.00	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	CP	00	Suma Alzada

Legenda:

- F.F. = Fuente de Financiamiento.
- P.S. = Proceso de Selección.
- S.C. = Sistema de Contratación.
- C.P. = Concurso Público.

Por lo expuesto solicito a su Despacho la emisión de la correspondiente aprobación del **EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**, (que remito adjunto al presente), del procedimiento de selección hecho mención en el cuadro precedente, conforme lo establecido en el Artículo 41° y 42° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y demás normas concordantes.

Finalmente, el Expediente de Contratación deberá ser derivado por vuestro Despacho al Órgano Encargado de las Contrataciones designado para la conducción de dicho procedimiento de selección.

Es todo cuanto informo a Ud. para los fines pertinentes.

Atentamente;



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Martínez Carmen Huanay Solca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

158
189

CHEKLIST DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION

DENOMINACION DE LA CONVOCATORIA:

CONTRATACION DE SERVICIOS:

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.

AREA USUARIA / PROYECTO:

DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Item	CONTENIDO	¿Obra en el Expediente de Contratacion?			OBSERVACIONES
		SI	NO	NO APLICA	
1	Resolucion de inclusion al PAC	X			
2	Formato de Requerimiento del area usuaria, suscrito por el Area Usuaría.	X			
3	Especificaciones tecnicas, Terminos de Referencia o Expediente Tecnico, adjunto al requerimiento, suscrito por el area usuaria.	X			
4	Requisitos de Calificacion adjunto al Requerimiento suscrito por el Area Usuaría.	X			
5	El documento que aprueba el proceso de estandarizacion, cuando corresponda.			X	
6	El informe tecnico de evaluacion del software, conforme a la normativa de la materia, cuando corresponda.			X	
7	El sustento del numero maximo de consorciados, de corresponder.			X	
8	Estudio de mercado y su actualizacion cuando corresponda.	X			
9	Determinacion del valor referencial y/o valor estimado, según corresponda.	X			
10	La opcion de realizar la contratacion por paquete, lote y tramo, cuando corresponda.			X	
11	La formula de reajuste, de ser el caso.			X	
12	La declaratoria de viabilidad y verificacion de viabilidad cuando esta ultima exista, en el caso de contrataciones que forman parte de un proyecto de inversion publico, de ser el caso.			X	
13	En el caso de obras contratadas bajo la modalidad llave en mano que cuenten con equipamiento, las especificaciones tecnicas de los equipos requeridos, de ser el caso.			X	
14	En el caso de ejecucion de obras, el sustento de que procede efectuar la entrega parcial del terreno, de ser el caso.			X	
15	Certificacion de credito presupuestario y/o prevision presupuestal de acuerdo a la normativa vigente.	X			
16	La determinacion del procedimiento de selección, el sistema de contratacion y, cuando corresponda, la modalidad de contratacion con el sustento correspondiente.	X			
17	Documento que designa al Comité de Selección, cuando corresponda.		X		
18	Resumen Ejecutivo	X			

Chanchamayo, 27 de marzo de 2024.



137
138

FORMATO							
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS)							
1. DATOS GENERALES							
1.1	FECHA DE EMISIÓN DEL FORMATO	27/03/2024					
1.2	ÁREA USUARIA	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO					
1.3	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024					
1.4	ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA A LA CONTRATACIÓN	SERVICIO DE ALIMENTACION					
1.5	N° DE REFERENCIA DEL PAC	16					
1.6	PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA	Código					
		Documento que declaró la viabilidad					
2. INFORMACIÓN SOBRE EL REQUERIMIENTO							
2.1	DATOS DEL REQUERIMIENTO	Documento de requerimiento	INFORME N° 033-2024-DBU/UNISCJSA		Fecha de recepción	7/03/2024	
2.2	MODIFICACIONES EFECTUADAS AL REQUERIMIENTO POR PARTE DEL ÁREA USUARIA	Fecha de la segunda versión	-	De oficio	-	Con motivo de observaciones	-
		Fecha de la tercera versión	-	De oficio	-	Con motivo de observaciones	-
		Fecha de la cuarta versión	-	De oficio	-	Con motivo de observaciones	-
		Fecha de la quinta versión	-	De oficio	-	Con motivo de observaciones	-
2.3	SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN INCLUIRÁ PAQUETE(S)	SI			NO	X	
		De ser afirmativa la respuesta, detallar el sustento técnico del área usuaria o el órgano encargado de las contrataciones, según el caso.					
2.4	SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN SE EFECTUARÁ POR ITEMS	SI			NO	X	
2.5	SEÑALAR SI SE HA LLEVADO A CABO UN PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN	SI			NO	X	
		Documento de aprobación de la estandarización			-	Fecha de aprobación	-
2.6	SEÑALAR SI EL SERVICIO OBJETO DE LA CONTRATACIÓN HA SIDO HOMOLOGADO	SI			NO	X	
		N° de Resolución que aprobó la Ficha de Homologación			-	Fecha de inicio de vigencia	-
2.7	REQUERIMIENTO	Lo indicado se visulaiza en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases.					
2.8	OBSERVACIONES AL REQUERIMIENTO						
N° Item	Cantidad total de observaciones	Cantidad de observaciones formuladas por el OEC	Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de observaciones formuladas por los proveedores	Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento	Fecha de remisión de la comunicación
	1	1	INFORME N° 0139-2024-UA-DGA/UNISCJSA	5/03/2024			
MODIFICACION DE CALENDARIO DE PRESTACION DEL SERVICIO							

156
157

FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS)							
Consignar una síntesis de las observaciones							
Consignar una síntesis de las observaciones							
2.9 RESPUESTA DEL ÁREA USUARIA							
Nº Item	Cantidad total de respuestas a las observaciones	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por el OEC	Comunicación de respuesta del área usuaria	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por los proveedores	Comunicación de respuesta del área usuaria	Fecha de remisión de la comunicación
1	1	1	INFORME N° 033-2024-DBU/UNISCJSA	6/03/2024			
SE MODIFICARON CALENDARIO DE PRESTACION DE SERVICIO							
Consignar una síntesis de las respuestas a las observaciones							
Consignar una síntesis de las respuestas a las observaciones							
2.10 AJUSTES QUE SE REALIZARON AL REQUERIMIENTO							
Nº Item	Ajustes realizados al requerimiento						
	SE MODIFICO EL CALENDARIO DE PRESTACION DE SERVICIO						
3. INFORMACIÓN SOBRE LA DETERMINACIÓN DEL VALOR REFERENCIAL							
3.1 SOBRE EL VALOR REFERENCIAL EN CASO DE CONSULTORÍA DE OBRAS							
3.1.1 ESTRUCTURA DE COMPONENTES O RUBROS							
DEL PROVEEDOR							
Nº Item	Detalle de la Estructura de Componentes o Rubros						
DE LA ENTIDAD							
Nº Item	Detalle de la Estructura de Componentes o Rubros						
3.1.2 VALOR REFERENCIAL DE LA CONSULTORÍA DE OBRA							
		MONEDA	Soles		Dólares		Otro: Señalar otra moneda
		MONTO					
En el caso de consultoría de obras, además, detallar los costos directos, los gastos generales, fijos y variables, y la utilidad de acuerdo a las características, plazos y demás condiciones definidas en el requerimiento.							
4. INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES DE MERCADO							
4.1 FECHA DE INICIO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO		19/03/2024		FECHA DE CULMINACIÓN DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO		20/03/2024	
4.2 PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO				SI	X	NO	
No se cuenta con pluralidad de proveedores que pueda brindar el servicio requerido por las condiciones establecidas para el arrendamiento de inmuebles por parte del área usuaria, acorde a la normativa vigente.							



FORMATO				
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS)				
4.3	POSIBILIDAD DE DISTRIBUIR LA BUENA PRO (EN CASO DE SERVICIOS EN GENERAL, DE CORRESPONDER)	SI	NO	X
De ser afirmativa la respuesta, sustentar la posibilidad de distribuir la buena pro.				
4.4	SOBRE LA INFORMACIÓN QUE PUEDA UTILIZARSE PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS FACTORES DE EVALUACIÓN	SI	NO	X
De ser afirmativa la respuesta, detallar la información que pueda utilizarse para la determinación de los factores de evaluación.				
4.5	SOBRE OTROS ASPECTOS NECESARIOS QUE TENGAN INCIDENCIA EN LA EFICIENCIA DE LA CONTRATACIÓN	SI	NO	X
De ser afirmativa la respuesta, detallar.				
5.				
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES				
NOTA: El presente formato se utilizará en servicios en general, servicios de consultoría en general y en consultoría de obras.				

134 155

FORMATO N° 02
SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

SOLICITUD DE APROBACIÓN DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN
(PARA SER LLENADO POR EL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA ENTIDAD)

1	NÚMERO Y FECHA DEL DOCUMENTO	Número	222-2024-UA-DGA/UNISCJSA
		Fecha	27/03/2024

2	DEPENDENCIA QUE APROBARÁ EL EXPEDIENTE
	DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

3	OBJETO DE LA SOLICITUD Por medio de la presente, el órgano encargado de las contrataciones de la Entidad, solicita la aprobación del expediente contratación del procedimiento que se detalla en el presente documento.
---	---

4	DATOS DEL REQUERIMIENTO			
	4.1	DEPENDENCIA USUARIA	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	
	4.2	REQUERIMIENTO (PEDIDO DE SERVICIO)	Número	INFORME N° 033-2024-DBU/UNISCJSA - pedido de servicio N° 000314
			Fecha	7/03/2024

5	VINCULACIÓN DEL REQUERIMIENTO CON EL POI Y EL PAC		
	5.1	POI	Actividad del POI
	5.2	PAC	N° de referencia del PAC
			16

6	PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA	Código del proyecto	NO CORRESPONDE
		Fecha del formato de Declaratoria de Viabilidad	NO CORRESPONDE
		Fecha del formato de Verificación de Viabilidad	NO CORRESPONDE

7	7.1	VALOR REFERENCIAL O ESTIMADO	DATOS DEL VALOR REFERENCIAL O ESTIMADO	
			Número del informe	MEMORANDO DE CERTIFICACION N° 427-2024-DGA/UNISCJSA
			Fecha de emisión del informe	25/03/2024
			Monto del valor referencial o estimado	S/ 1,236,320.00
			Se actualizó el valor referencial o estimado	SI
	7.2	ANTIGÜEDAD DEL VALOR REFERENCIAL O ESTIMADO	NO	X
			Mar-24	

8	8.1	CERTIFICACIÓN DE CRÉDITO PRESUPUESTARIO (CCP) Y/O PREVISIÓN PRESUPUESTAL	DATOS DE LA CERTIFICACIÓN DE CRÉDITO PRESUPUESTARIO (CCP) Y/O PREVISIÓN PRESUPUESTAL	
			Número de la CCP	000000592
			Fecha de la CCP	26/03/2024
			Número del documento de Previsión Presupuestal	
			Fecha del documento	
		Fuente(s) de Financiamiento	0 - RECURSOS ORDINARIOS	

FORMATO N° 02

SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

DEVENGADO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:	
8.2	Las obligaciones contractuales devengarán totalmente en el presente ejercicio fiscal
	X
	Las obligaciones contractuales devengarán totalmente en posteriores ejercicios fiscales
	Las obligaciones contractuales devengarán parte en el presente ejercicio fiscal y parte en el(los) próximo(s) ejercicio(s) fiscal(es)

DATOS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

9.1	DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA	CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024
-----	---------------------------------	--

TIPO DE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:

9.2	Licitación Pública		Adjudicación Simplificada		Subasta Inversa Electrónica	
	Concurso Público	X	Selección de Consultores Individuales		Comparación de Precios	

EN CASO CORRESPONDA A UNA CONTRATACIÓN DIRECTA, DEBE INDICARSE EL SUPUESTO SEGÚN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 27 DE LA LEY:

Contratación Directa		Supuesto	
----------------------	--	----------	--

LA CONTRATACIÓN INCLUYE:

9.3	Item(s)	X	Paquete(s)	
-----	---------	---	------------	--

SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

9.4	A Suma Alzada	X	A Precios Unitarios	
	Esquema Mixto de Suma Alzada y Precios Unitarios		Tarifas	
	En base a Porcentajes		En base a un Honorario Fijo y una Comisión de Éxito	

MODALIDAD DE EJECUCIÓN:

9.5	Llave en mano	SI	
		NO	X
	Concurso oferta	SI	
		NO	X
		N° Res	

FÓRMULA DE REAJUSTE

9.6	SI	
	NO	X

BASE LEGAL

10 Artículo 21 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado: "El órgano encargado de las contrataciones debe llevar un expediente del proceso de contratación, en el que debe ordenarse, archivarse y preservarse la documentación que respalda las actuaciones realizadas desde la formulación del requerimiento del área usuaria hasta el cumplimiento total de las obligaciones del contrato (...) El órgano encargado de las contrataciones es el responsable de remitir el expediente de contratación al funcionario competente para su aprobación, en forma previa a la convocatoria, de acuerdo a sus normas de organización interna (...)"

OBSERVACIONES

11 La Unidad de Abastecimiento como Órgano Encargado de las Contrataciones de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, revisó el cumplimiento de las formalidades exigidas en el Artículo 42.3 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, teniendo como resultado lo siguiente:

SOLICITUD

12 Por el presente, se solicita la aprobación del expediente de contratación del **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, mencionado en el presente documento, el mismo que se ajusta a las disposiciones de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, y se encuentra apto para su aprobación.

FORMATO N° 02	
SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN	
13	 UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRO, JUAN SANTOS ATMÁWALA <i>[Firma]</i> Lic. Adm. Martínez-Correa Wenny Solca Jefe de la Unidad de Abastecimiento
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES	

152



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
"Juan Santos Atahualpa"
OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO

LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

RECIBIDO

27 MAR. 2024

EXP 2039 HORA: 09:05 am
FIRMAS: UNISCJSA

A : ING. ALBERTO MORALES PARRA
Director General de Administración - UNISCJSA
ASUNTO : REMITO CERTIFICACION PRESUPUESTAL.
REF. : MEMORANDO DE CERTIFICACIÓN N°0427-2024
FECHA : Chanchamayo, 26 de marzo de 2024

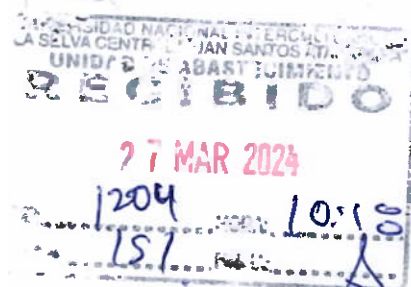
Mediante el presente es grato dirigirme a su despacho para saludarlo cordialmente, y en atención al documento de referencia, **REMITO CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO N°0592**, PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED- PICHANQUI Y LA FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA **JUNIO A DICIEMBRE**; según el detalle siguiente:

CCP	FTE FTO	META	ESPECIFICA DE GASTO	IMPORTE
0592	R.O	0018	2.3.2.7.11.5 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO	1,236.320.00

Así mismo se hace de conocimiento lo siguiente:

El numeral 12.2. de la Directiva N° 0002-2021-EF 50.01. "Directiva para la Ejecución Presupuestaria", señala lo siguiente: La certificación resulta requisito indispensable cada vez que se prevea realizar un gasto, suscribir un contrato o adquirir un compromiso adjuntándose al respectivo expediente.
El numeral 12.3 de la Directiva N° 0002-2021-EF 50.01. "Directiva para la Ejecución Presupuestaria" señala lo siguiente: "La certificación del crédito presupuestario es expedida a solicitud del responsable del área que ordena el gasto o de quien tenga delegada esta facultad, cada vez que se prevea realizar un gasto, contratar y/o adquirir un compromiso. Expedida la citada certificación se remite al área solicitante para que proceda con el inicio de los trámites respectivos relacionados a la realización de los compromisos correspondientes. La certificación del crédito presupuestario es registrada en el SIAF-SP.
El Proceso Presupuestario debe orientarse al logro de resultados a favor de la población y de mejora o preservación en las condiciones de su entorno, y debe realizarse bajo los criterios de eficiencia asignativa y técnica, equidad, efectividad, economía, calidad y oportunidad en la prestación de los servicios.

Atentamente,



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
Econ. Robert Juan Ticsa Poma
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
Proveído N°: UA/DEA/UNISCJSA
FECHA: 27-3-24
VISTO PASE A:
- COPIACIONES
- ASIST ADM SIAF-CIGA
- PATRIMONIO
- ALMACEN
- ESP CONTRATACIONES
- ESP PAGOS
PARA:
☒ INFORME TECNICO
☐ ATENCION

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Proveído N° 298 DGAUNISCJSA
Fecha 27.03.2024
PASE A:

U. Abastecimiento
PARA: Trámite correspondiente

RUP/XAA
C. Arayo

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe





RECEIVED
MAR 10 1900
U.S. DEPT. OF AGRICULTURE
WASHINGTON, D.C.



CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO Nro.: 000578

N° CCP SIAF: 0000000592

Fecha: 26/03/2024

Hora: 18:02

Página: 1 de 1

1.-Información del Proc.

Tipo de Proc. de Selección : CONCURSO PUBLICO
Objeto del Proc. : SERVICIOS
Síntesis del CCMN : CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA
Nro. de Ref. en el PAC : 2753
Incluido en el PAC mediante Resolución:
Base Legal : Artículo 19° de la Ley de Contrataciones del Estado

2.-Contenido del Expediente de Contratación

Requerimiento : PEDIDO DE SERVICIO N° 0314-2024
Informado con Documento N° : 0427-2024-DGA/UNISCJSA
Valor Referencial : S/ 1,236,320.00 Soles



Firma del Responsable de Logística

3.- Disponibilidad Presupuestal

FF/Rb	Meta / MNEMO	Cadena Funcional	Centro de Costo	Clasificador Gasto	Valor Ref. S/
2024					
1-00	0018	22.048.0109.0066.3000786.5005863	1376.08.04 DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	2 3. 2 7.11 5	1,236,320.00
Sub Total					1,236,320.00
Total					1,236,320.00

Resumen Presupuestal por Producto / Proyecto

FF/Rb	Producto / Proyecto	Valor Ref. S/
1-00	3000786 SERVICIOS ADECUADOS DE APOYO AL ESTUDIANTE	1,236,320.00
Total		1,236,320.00

Visto el expediente de: CONCURSO PUBLICO
cuyo contenido se detalla en los numerales 2 y 3 del presente documento y al amparo de lo dispuesto en el Artículo 19° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y al Artículo 41° del Decreto Legislativo N°1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público, se aprueba la presente certificación para que se continúe con el trámite respectivo.



Firma del Responsable de Presupuesto



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN N° 0306-2023-UA-DGA/UNISCJSA

A : Ing. ALBERTO MORALES PARRA
Director General de Administración
ASUNTO : Solicito Certificación Presupuestal

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA
SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO

25 MAR. 2024

1954

HORA: 15:40

5. MAR. 2024

IS: 149 FIRMA: [Firma]



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa
Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION



MEMORANDO DE CERTIFICACIÓN N° 0427-2024-DGA/UNISCJSA

A : ECON. ROBERT JHON TICSE POMA
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto
ASUNTO : SOLICITO CERTIFICACIÓN PRESUPUESTAL
REF. : SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN N° 000306-2024-
UA-DGA/UNISCJSA
FECHA : Chanchamayo, 25 de Marzo de 2024

Informo que se
certificación de
atación que a

PROCEDIMIENTO
DE SELECCION

Concurso Público

con el SEACE,
procedimiento de

Previo saludo, se remite la solicitud de trámite para
la certificación presupuestal para la CONTRATACION DE LOS
SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE
ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED,
PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNISCJSA
JUNIO A DICIEMBRE 2024; por el monto total de S/. 1,236,320.00
Soles en atención al Pedido de Servicio N° 000314-2024 y
Procedimiento de Selección Concurso Público.

Asimismo; la certificación presupuestal deberá de ser
emitida para enlazarla con el SEACE, ya que debido al importe del
valor estimado corresponde a un procedimiento de selección.

Sírvase evaluar y de corresponder dar atención a lo
solicitado enmarcado en la Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del
Sector Público para el Año Fiscal 2024 y el D.L. N° 1440 - Decreto
Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público y derivarlo al
área correspondiente para la continuidad del trámite en atención.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO

RECIBIDO

26 MAR. 2024

EXP. 636 HORA 09:22
FOLIOS 149 FIRMA: [Firma]

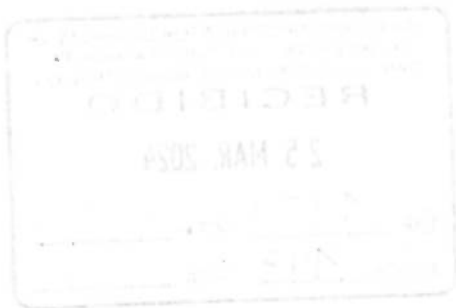


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

CC: Archivo
AAMP/DGA
TGCI/SEC

Chanchamayo - Junín.
Chanchamayo - Junín.
www.uniscjsa.edu.pe



TIPO DE PROCESO DE SELECCIÓN:

FORMATO DE CUADRO COMPARATIVO (SERVICIOS)

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN: CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHINACU Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPITO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024

[illegible]

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
LA SELVA CENTRAL, SAN CARLOS ALBERTO
Lic. Maira Cordero
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

	E.P. ING. AMBIENTAL	E.P. ING. CIVIL	E.P. EIB	E.P. ADMINIST	KOTOSH		JL GLOBAL		CONFORT	
					P.U.	TOTAL	P.U.	TOTAL	P.U.	TOTAL
DESAYUNO	110	110	110	110	S/ 9.50	S/ 4,180.00	S/ 8.50	S/ 3,740.00	S/ 8.00	S/ 3,520.00
ALMUERZO	110	110	110	110	S/ 14.50	S/ 6,380.00	S/ 12.00	S/ 5,280.00	S/ 12.00	S/ 5,280.00
CENA	20	20	20	20	S/ 7.60	S/ 608.00	S/ 12.00	S/ 960.00	S/ 12.00	S/ 960.00
COSTO DIARIO										
DIAS DE ATENCION	120 DIAS				S/ 11,168.00		S/ 9,980.00		S/ 9,760.00	
					S/ 1,340,160.00		S/ 1,197,600.00		S/ 1,171,200.00	



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INDAGACION DE MERCADO

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.

2. OBJETO DE LA INDAGACIÓN DE MERCADO

Determinar el valor estimado y otros aspectos relevantes a partir de la indagación de mercado para la CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024., sobre la base de los términos de referencia.

3. ANTECEDENTES:

3.1. Mediante INFORME N°033-2024-DBU/UNISCJSA, de fecha 06 de marzo del 2024, el Director de Bienestar Universitario, a través del Pedido de Servicio N°314 solicita la CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.



FUENTES DE INFORMACIÓN

4.1. FUENTE 1: COTIZACIONES

En mérito al principio de libertad de concurrencia y al principio de Eficacia y Eficiencia que rigen las contrataciones del estado, se invitó al mayor número de participantes, procediendo a realizar la búsqueda de personas jurídicas o naturales que se dediquen a los servicios iguales o similares al objeto de la contratación, hacia quienes fueron cursadas las solicitudes de cotización. Esta búsqueda la realizamos a través de las fuentes primarias llámese, Registro Nacional de Proveedores (RNP), OSCE y Base de datos de Proveedores de la Institución.

- Maverick SAC (Mavericksac1000@hotmail.com)
- Shalom food service SAC (shalomfoodservice@gmail.com)
- JLE Global Makers Chanchamayo Perú EIRL (ikserviciosdealimentacion@gmail.com)
- Innovaciones industriales RIPER S.A. (rperez@inirsa.com)
- Heliconia Hotel SCRL. (inversionesheliconia@gmail.com)
- Confort MM SAC (conforthotelpichanaki@hotmail.com)
- Representaciones y servicios multiples Kotosh EIRL (susy0107@hotmail.com)

De los cuales hemos recibido respuesta a la cotización de los siguientes proveedores, el cual se detalla en el siguiente cuadro:

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA
LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.				
N°	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	JLE GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EIRL RUC N° 20610252061	REPRESENTACIONES Y SERVICIOS MULTIPLES KOTOSH EIRL RUC N° 20573122624	CONFORT MM SAC RUC N° 20568787774
01	CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.	S/ 1'197,600.00	S/ 1'340,160.00	1'171,200.00
MONTO TOTAL				

4.2. FUENTE 2: PRECIOS HISTÓRICOS

Como segunda fuente se ha procedido a realizar la búsqueda en el sistema electrónico de contrataciones del Estado (SEACE) para verificar si existen procedimientos de selección que haya sido adjudicados iguales o similares, encontrando un proceso similar, por lo que se considera a esta fuente como una de las fuentes.



Entidad : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA
CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Convocatoria : CP-SM-1-2023-CS/UNISCJSA-1

Descripción : CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS
ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI
Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN
SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO -
DICIEMBRE 2023.

Valor Estimado : S/. 1'071,000.00

Postor Adjudicado : CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER
-INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A. (INIRSA) RUC N° 20515184113
- JLE GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EIRL. RUC N° 20610252061

Monto Adjudicado : S/. 957,600.00

Nota: En la contratación indicada no se han considerado **cena** y la atención fue de **400**
alumnos, que son diferentes a los TDRs del presente año 2024.

En ese sentido, considerando que la finalidad de la normativa de contrataciones estatal
está orientada al enfoque de Gestión por Resultados en la contratación de los bienes,
servicios, Consultoría de Obra y obras; de tal manera que estos se efectúen de forma



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

oportuna y bajo las mejores condiciones de precio calidad que permitan el cumplimiento de los fines públicos y que tengan repercusión positiva en las condiciones de vida de los ciudadanos alcanzando la finalidad pública. En ese contexto, El suscrito considerará las cotizaciones remitidas por los proveedores como fuente los cuales cumplen con los Términos de Referencia y demás requisitos establecidos en el requerimiento del área usuaria descrito en la referencia, a fin de continuar con el trámite pertinente.

5. DETERMINACIÓN DEL VALOR ESTIMADO

Para la determinación del Valor Estimado correspondiente al servicio requerido, bajo el enfoque de Gestión por Resultados que la ley confiere a fin de que la contratación se efectúe de manera oportuna; y con la finalidad de maximizar el valor de los recursos públicos y de lograr el mayor grado de eficacia en la indagación de mercado esto es, que en la fase de contratación, la entidad obtenga los servicios necesarios para el cumplimiento de sus funciones y/o objetivos, al tiempo justo y precio de mercado con la mejor calidad, con la observancia de los principios que rigen la Ley y el Reglamento de Contrataciones del Estado; por el principio de eficacia y eficiencia, igualdad de trato, libertad de concurrencia, se han evaluado las siguientes fuentes:

Fuente N° 01: Cotizaciones.

Fuente N° 02: Precio Histórico (Sistema Electrónico de Contrataciones – SE@CE).

Al respecto, optando por considerar como Valor Estimado el **VALOR PROMEDIO** de la Fuente N° 01 – Cotizaciones, por tanto, el Valor Estimado total es como se muestra en el cuadro:

FORMATO DE CUADRO COMPARATIVO (SERVICIOS)

FORMATO DE CUADRO COMPARATIVO (SERVICIOS)													
TIPO DE PROCESO DE SELECCIÓN: CONCURSO PÚBLICO													
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN: CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024													
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FUENTE: COTIZACIONES ACTUALES				FUENTE: PRECIO HISTÓRICO DE LA ENTIDAD				VALOR REFERENCIAL	
				DE SOCIAL ROBERTO CHANGUAMAYO (RUC 200)	REPRESENTACIONES Y SERVICIOS MULTIMEDIA (RUC 00000000000000000000)	COMFORT BOM LAC	UNIVERSO EDUCACIONAL	UNIVERSO EDUCACIONAL	PROTECTOR	VALOR REFERENCIAL DE LA	VALOR REFERENCIAL DE LA		
				PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)
1	CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024	SERVICIO	1	1,387,000.00	1,387,000.00	1,387,000.00	1,387,000.00	1,387,000.00	1,387,000.00	1,387,000.00	1,387,000.00	1,387,000.00	1,387,000.00
INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA FUENTE				PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE	PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE	PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE	PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE	PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE
ACCIONES ADICIONALES				PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE	PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE	PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE	PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE	PRECIO UNITARIO EN LA FUENTE	PRECIO TOTAL EN LA FUENTE



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

El valor Estimado se ha determinado en función a la Fuente 1: Cotizaciones, El promedio de las cotizaciones, por lo tanto, el Valor Estimado asciende a **S/ 1'236,320.00 (Un Millón doscientos treinta y seis mil trescientos veinte con 00/100 soles)**. Que incluyen todos los tributos de ley. Los precios están exonerados de IGV.

A. FECHA DE LOS PRECIOS DEL VALOR ESTIMADO

El monto del valor Estimado corresponde al mes de marzo de 2024.

B. EXISTENCIA DE PLURALIDAD DE POSTORES

Conforme se desprende de las fuentes de información i) Cotizaciones y ii) Precios Históricos, puede evidenciarse que corresponden a procedimientos de selección cuyo objeto y descripción de la contratación resultan ser similares al objeto de contratación materia del presente estudio, se ha podido advertir en el mercado la existencia de una pluralidad de proveedores que se dedican al rubro requerido por la Entidad capaz de cumplir con el presente requerimiento.

C. POSIBILIDAD DE DISTRIBUIR LA BUENA PRO

En virtud de lo requerido, quien suscribe considera que no existe la posibilidad de distribuir la Buena Pro, toda vez que los proveedores en sus propuestas indican el cumplimiento al 100% de los Términos de Referencia.

D. INFORMACIÓN QUE PUEDA UTILIZARSE PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS FACTORES DE EVALUACIÓN, DE SER EL CASO

De la indagación de mercado no se obtuvo información a utilizarse para la determinación de los factores de evaluación.

E. LA PERTINENCIA DE REALIZAR AJUSTES A LAS CARACTERÍSTICAS Y/O CONDICIONES DE LO QUE SE VA A CONTRATAR DE SER NECESARIO

Durante la indagación de mercado, no se ha recepcionado ajustes a las características y/o condiciones.

F. OTROS ASPECTOS NECESARIOS QUE TENGAN INCIDENCIA EN LA EFICIENCIA DE LA CONTRATACIÓN.

De la indagación de mercado, no se han encontrado otros aspectos necesarios que tengan incidencia en la eficiencia de la contratación.

6. CONCLUSIONES

De la indagación de mercado para la CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024. (Según Términos de Referencia), el Valor Estimado es tal como se muestra en el siguiente cuadro.

DESCRIPCION	UNID. DE MEDIDA	CANT.	VALOR ESTIMADO	TIPO DE PROCEDIMIENTO
-------------	-----------------	-------	----------------	-----------------------



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024	Servicio	1	S/ 1'236,320.00	Concurso Publico
---	----------	---	--------------------	------------------

Nota: "El valor estimado considera todos los conceptos que sean aplicables, conforme al mercado específico del servicio a contratar, debiendo maximizar el valor de los recursos públicos que se invierten.", conforme lo dispone el numeral 32.4 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Debo enfatizar que, para la determinación del Valor Estimado de lo requerido, se ha efectuado el control de la información, la misma que ha sido proporcionada en calidad de declaración jurada; y el Valor Estimado se determinó considerando el cumplimiento de los Términos de Referencia planteadas por el Área Usaria.

En merito a los antecedentes contenidos en el presente informe, se ha podido advertir que de la indagación de mercado para contratación del servicio se obtuvo como resultado una contratación bajo el tipo de procedimiento de selección Concurso Publico.

RECOMENDACIONES

Se recomienda hacer la devolución del presente documento una vez tomado conocimiento de dicho acto preparatorio, a fin de continuar con las siguientes etapas de la contratación.

Por medio del presente remito a su despacho, el informe y todo lo actuado respecto a CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024 (Según Términos de Referencia), para su aprobación y/o fines correspondientes, y proseguir con los trámites conforme a la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Es todo cuanto informo, para los fines que estime pertinentes.

Atentamente,



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Lic. Adm. Carmen Huayay Solca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

181

THE UNIVERSITY OF CHICAGO



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY



ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0337	2024

FECHA

Por el presente, solicitamos se sirva cotizar los siguientes bienes y/o servicios y entregamos en la siguiente dirección:
 Av. Peru N° 812 - Pampa del Carmen, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junín; caso contrario enviar a la
 siguiente dirección electrónica: abastecimiento@uniscjsa.edu.pe

DATOS DE LA PERSONA NATURAL O JURIDICA QUE COTIZA:						
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: CONFORT MM SAC						
REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC): 20568787774						
N° DE CCI: 011-0597-010002091						
DIRECCIÓN: CARRETERA MARGINAL KM 73 PICHANAKI-CHANCHAMAYO-JUNIN Banco: BANCO CONTINENTAL BBVA						
TELÉFONO: 064 636 130 / 964 679 395 / 975 656 181						
CORREO ELECTRÓNICO: Conforthotelpichanaki@hotmail.com						
ITEM N°	CANT.	UND. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCEZ, PICHANAKI Y FILIAL MAZARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA		DESAYUNO S/ 8.00 ALMUERZO S/ 12.00 CENA S/12.00	S/693,760.00
					PRECIO TOTAL S/	693,760.00

GARANTIA:	SEGUN TDR
PLAZO DE ENTREGA:	SEGUN TDR

- El ofertante en amparo al principio de presunción de veracidad, DECLARA BAJO JURAMENTO:
1. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento para la presente contratación, asimismo la documentación que sustenta el contenido de mi cotización y Curriculum Vitae, presentada adjunta, es copia fiel del original que obra en mi poder.
 2. Cumplir en todos los extremos con los términos de referencia o especificaciones técnicas según corresponda, que cuento con stock suficiente y a su libre disposición para atender la contratación, y me someto a cualquier indagación posterior a la contratación que sea necesaria.
 3. No percibir ningún ingreso como remuneración ni pensión del Estado Peruano (Institución Pública o Empresa del Estado) y no me encuentro incurso dentro de la prohibición de la doble percepción e incompatibilidad de ingresos, las únicas excepciones las constituyen la percepción de ingresos por función docente efectiva y la percepción de dietas por participación en uno (1) de los directorios de entidades o empresas estatales o en Tribunales Administrativos o en otros órganos colegiados.
 4. No tener impedimento de contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
 5. No tener inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado en los casos de: Inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado, conforme al Registro Nacional de Sanciones Contra Servidores Civiles - RNSC, Registro Nacional de Sanciones de Destitución y Despido - RHSD, Inhabilitación Administrativa ni judicial vigente con el Estado, impedimento para ser postor o contratista, expresamente previstos por las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia, e inhabilitación o sanción del colegio profesional de ser el caso.
 6. No encontrarme en una situación de conflicto de intereses de índole económica, política, familiar o de otra naturaleza que puedan afectar la contratación.
 7. No tener antecedentes policiales, penales o judiciales por delitos dolosos.
 8. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad y observar las disposiciones anticorrupción que forman parte del contrato.
 9. Autorizo ser notificado mediante correo electrónico, en caso resulte escogido como proveedor a la dirección electrónica señalada por mi persona. Asimismo, dejo constancia que el comprobante de pago a ser emitida por mi representada, una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o Servicio o las prestaciones en bienes y/o servicios materia del contrato, queda cancelada para todos sus efectos, mediante la sola acreditación del importe del refendo comprobante de pago a favor de la cuenta en la entidad bancaria, a que se refiere líneas arriba.
 11. No divulgar, relevar, entregar o poner a disposición de terceros, salvo autorización expresa de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la información proporcionada por esta para la prestación del servicio y/o entrega de bienes, y en general toda información a la que tenga acceso o la que pudiera producir como parte de los servicios o bienes que presta o entrega, durante y después de concluida la contratación, comprometiéndose a mantener la confidencialidad de la información y a no utilizarla para ningún otro propósito para el que fue requeando.
 12. Declaro bajo juramento no tener parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad: padres, hijos, hermanos, abuelos, primos.

CONFORT MM SAC.

MARTIN MARCELO MORALES
GERENTE

segundo grado de afinidad: suegros, yernos, nueras, cuñados y cónyuge, con trabajadores de la Universidad
13. Aceptar en su integridad las especificaciones técnicas proporcionadas por la Universidad Nacional Intercultural de la Selva
Central Juan Santos Atahualpa, conforme a las condiciones y plazos establecidos, adjuntando para tal efecto la presente propuesta
económica.

NOTA: Los precios incluyen todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales
respectivos conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea incidir sobre el valor del servicio a
contratar

Especificaciones Técnicas

X

Términos de Referencia

Se adjunta (Marcar X)

NOTA: De presentar alguna información complementaria sírvase detallarla; asimismo en el caso de bienes, estos deberán ser
entregados en el Almacén de la UHISCUSA, sito Av. Perú N° 612 - Pampa del Carmen, Distrito y Provincia de Chanchamayo,
Departamento Junín.

Asimismo, manifiesto que lo mencionado responde a la verdad de los hechos y me atengo a lo establecido en la normativa vigente, y
que si lo declarado es falso estoy sujeto a las acciones legales y penales correspondientes, en caso de verificarse su falsedad

CONFORT MM SAC.

MARTIN MARCELO MORALES
GERENTE



ZONA REGISTRAL N° VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SATIPO



Código de Verificación:
01551466
Solicitud N° 2023 - 6476854
18/10/2023 16:22:35

REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS LIBRO DE SOCIEDADES ANONIMAS

CERTIFICADO DE VIGENCIA

El servidor que suscribe, **CERTIFICA:**

Que, en la partida electrónica N° 11051866 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de SATIPO, consta registrado y vigente el **nombramiento** a favor de MARCELO MORALES, MARTIN, identificado con DNI. N° 10055706, cuyos datos se precisan a continuación:

DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: CONFORT MM S.A.C.

LIBRO: SOCIEDADES ANONIMAS

ASIENTO: C0002

CARGO: GERENTE GENERAL

FACULTADES:

ARTICULO 8.- LA GERENCIA: LA SOCIEDAD SERA ADMINISTRADA POR UNO O MAS GERENTES, QUE NO NECESARIAMENTE SERÁN SOCIOS EN LA EMPRESA, QUIENES REPRESENTARAN A LA SOCIEDAD EN TODOS LOS ASUNTOS RELATIVOS A SU OBJETO, GOZARAN DE TODOS LOS PODERES NECESARIOS QUE SE REQUIEREN PARA ESTOS FINES. LAS FACULTADES, REMOCIÓN, Y RESPONSABILIDAD SE SUJETAN A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 185° AL 197° DE LA LEY 26887. SU DESIGNACIÓN Y REMUNERACIÓN ESTARÁ A CARGO DE LA JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS.-

FUNCIONES DEL GERENTE GENERAL:

EL GERENTE TIENE LA REPRESENTACIÓN LEGAL, CIVIL, COMERCIAL, JUDICIAL, FISCAL Y ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA CON ARREGLO A LOS ARTÍCULOS SETENTICUATRO Y SETENTICINCO DEL CÓDIGO PROCESAL CIVIL.-
ESTA FACULTADO PARA LA EJECUCIÓN DE LOS ACTOS Y CONTRATOS NOMINADOS E INNOMINADOS CORRESPONDIENTE AL OBJETO DE LA SOCIEDAD PUDIENDO ADEMÁS DE LO PRESCRITO EN EL ARTÍCULO 188° REALIZAR LOS SIGUIENTES ACTOS:
A). ORGANIZAR EL RÉGIMEN INTERNO DE LA EMPRESA, USAR EL SELLO DE LA MISMA, ENCARGARSE DE LA CORRESPONDENCIA Y CUIDAR QUE LA CONTABILIDAD ESTE AL DÍA.-
B). CONTRATAR A LOS EMPLEADOS Y OBREROS, FIJAR SUS SUELDOS Y REMUNERACIONES. EL GERENTE PODRÁ DESPEDIR A LOS EMPLEADOS Y OBREROS CUANDO SE ESTIME CONVENIENTE, DENTRO DEL MARCO DE LA LEY LABORAL.- C). CELEBRAR TODA CLASE DE CONTRATOS A NOMBRE DE LA EMPRESA, COMPRAR Y VENDER BIENES MUEBLES, INMUEBLES, VEHÍCULOS, INCLUSIVE LOS QUE IMPLIQUE DISPOSICIÓN DE LOS BIENES QUE CONSTITUYEN EL ACTIVO FIJO DE LA EMPRESA. TAMBIÉN PODRÁ DAR EN ANTICRESIS, HIPOTECA, Y/O PRENDA EN CUALQUIERA DE SUS MODALIDADES LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE LA EMPRESA, FIRMAR LOS INSTRUMENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DE PRÉSTAMO DE DINERO CON PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS COMO TAMBIÉN CON ENTIDADES BANCARIAS Y FINANCIERAS.- PODRÁ DETERMINAR EL MONTO DE LOS PRESTAMOS, LA EXTENSIÓN DE LA HIPOTECA, ANTICRESIS O PRENDA, Y PODRÁ VALORIZAR EL MONTO LOS BIENES Y PACTAR EL MONTO PARA EL REMATE CON LOS ACREEDORES Y/O PRESTAMISTAS.-
D). ORDENAR Y RECIBIR PAGOS, EN EFECTIVO Y/O CON OTROS MEDIOS DE PAGO INCLUSIVE TÍTULOS VALORES; Y OTORGAR LOS RESPECTIVOS RECIBOS Y CANCELACIONES.

sunarp

Superintendencia Nacional
de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL N° VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SATIPO



Código de Verificación:

01551466

Solicitud N° 2023 - 6476854

18/10/2023 16:22:35

- E). GIRAR CHEQUES, YA SEA SOBRE SALDOS DEUDORES (EN SOBREGIRO) O ACREEDORES; COBRAR CHEQUES EN EFECTIVO, POR CAJA, Y/O ENDOSAR CHEQUES PARA SU ABONO EN CUENTA DE LA SOCIEDAD O A FAVOR DE TERCEROS.
- F). GIRAR, EMITIR, ACEPTAR, ENDOSAR, COBRAR, AVALAR, AFIANZAR, RENOVAR, INCLUIR CLAUSULAS DE PRORROGA Y/O DESCONTAR LETRAS DE CAMBIO, PAGARES, FACTURAS CONFORMADAS, WARRANTS, TÍTULOS DE CRÉDITO HIPOTECARIO NEGOCIABLES Y CUALQUIER OTRO TÍTULO VALOR.
- G). ENDOSAR CERTIFICADOS DE DEPÓSITO, CERTIFICADOS BANCARIOS EN MONEDA EXTRANJERA O NACIONAL, CONOCIMIENTOS DE EMBARQUE, PÓLIZAS DE SEGUROS Y/O WARRANTS, ASÍ COMO CUALQUIER OTRO TÍTULO VALOR O DOCUMENTO COMERCIAL O DE CRÉDITO TRANSFERIBLE; DEPOSITAR Y RETIRAR VALORES AL PORTADOR O VALORES MOBILIARIOS EN CUSTODIA; ASIMISMO GRAVARLOS Y ENAJENARLOS.-
- H). REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN BANCARIA, INCLUSIVE LA APERTURA, RETIRO Y/O CIERRE DE CUENTAS CORRIENTES, CUENTAS A PLAZOS, CUENTAS DE AHORRO, CUENTAS DE CUSTODIA Y/O DEPÓSITOS, DEPOSITAR O RETIRAR FONDOS, GIRAR CONTRA LAS CUENTAS, GIRAR CONTRA SOBREGIROS; SOLICITAR Y ABRIR CARTAS DE CRÉDITO, SOLICITAR Y CONTRATAR CARTAS FIANZAS O FIANZAS BANCARIAS, CELEBRAR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO FINANCIERO O "LEASING", "LEASE BACK", FACTORING Y/O UNDERWRITING, MUTUOS DINERARIOS EN TODAS SUS MODALIDADES, DESCUENTOS, ANTICIPOS, EN FORMA INDIVIDUAL Y/O MEDIANTE LÍNEAS DE CRÉDITO. OBSERVAR ESTADOS DE CUENTA CORRIENTE, ASÍ COMO SOLICITAR INFORMACIÓN SOBRE OPERACIONES REALIZADAS EN CUENTAS Y/O DEPÓSITOS DE LA SOCIEDAD.-
- I). EFECTUAR COBROS DE GIROS Y TRANSFERENCIAS, EFECTUAR CARGOS Y ABONOS EN CUENTAS, EFECTUAR PAGOS DE TRANSFERENCIAS Y OTORGAR CANCELACIONES Y RECIBOS.-
- J). CELEBRAR CONTRATOS DE COMPRA-VENTA, PROMESA DE COMPRA VENTA Y/O OPCIONES, PUDIENDO VENDER Y/O COMPRAR BIENES INMUEBLES Y/O MUEBLES, INCLUYENDO ACCIONES, BONOS Y DEMÁS VALORES MOBILIARIOS, ASÍ COMO REALIZAR OPERACIONES DE REPORTE RESPECTO DE ESTOS ÚLTIMOS, PERMUTA, FORWARD, SWAP.-
- K). CELEBRAR CONTRATOS DE PRÉSTAMO, ARRENDAMIENTO, DACIÓN EN PAGO, FIDEICOMISO, FIANZA O CARTA FIANZA, COMODATO, USO, USUFRUCTO, OPCIÓN, CESIÓN DE DERECHOS Y DE POSICIÓN CONTRACTUAL; TANTO EN MANERA ACTIVA COMO PASIVA, PARA LA ADQUISICIÓN, DISPOSICIÓN Y GRAVAMEN DE TODA CLASE DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES, INCLUYENDO EL ALQUILER Y POSTERIOR MANEJO DE CAJAS DE SEGURIDAD; ASÍ COMO CUALQUIER TIPO DE CONTRATO BANCARIO; ASÍ COMO ACORDAR LA VALIDEZ DE LAS TRANSFERENCIAS ELECTRÓNICAS DE FONDOS, POR FACSIMIL U OTROS MEDIOS SIMILARES, ENTRE CUENTAS PROPIAS O A FAVOR DE TERCEROS.-
- L). PRESTAR AVAL Y OTORGAR FIANZA A NOMBRE DE LA SOCIEDAD, A FAVOR DE LA SOCIEDAD, DEL MISMO REPRESENTANTE Y/O DE TERCEROS; ASÍ COMO CONSTITUIR GARANTÍA MOBILIARIO O HIPOTECA O GRAVAR DE CUALQUIER FORMA LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE LA SOCIEDAD A FAVOR DEL MISMO REPRESENTANTE Y/O DE TERCEROS, PUDIENDO AFECTAR CUENTAS, DEPÓSITOS, TÍTULOS VALORES O VALORES MOBILIARIOS EN GARANTÍA, INCLUSIVE EN FIDEICOMISO EN GARANTÍA.-
- LL). CELEBRAR CONTRATOS DE CRÉDITO EN GENERAL, YA SEA CRÉDITO EN CUENTA CORRIENTE, CRÉDITO DOCUMENTARIO, PRÉSTAMOS, MUTUOS, TARJETAS DE CRÉDITO, ADVANCE ACCOUNT, FACTORING Y OTROS QUE CONSTITUYAN CRÉDITOS DIRECTOS O INDIRECTOS BAJO CUALQUIER OTRA MODALIDAD; ASÍ COMO CEDER DERECHOS Y CRÉDITOS.-
- M). OTORGAR, DELEGAR Y/O SUSTITUIR, PARCIAL O TOTALMENTE, ESTOS PODERES EN LAS PERSONAS QUE CONSIDERE CONVENIENTE Y REASUMIRLOS O REVOCARLOS CUANDO LO ESTIME NECESARIO.-
- N). CONSTITUIR GARANTÍAS REALES BIENES DE PROPIEDAD DE LA SOCIEDAD, BAJO LA MODALIDAD DE GARANTÍA MOBILIARIA, HIPOTECA Y OTRAS QUE PERMITA LA LEY, CON FACULTAD DE SOLICITAR

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICIÓN (ART. 140° DEL T.U.O. DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PÚBLICOS APROBADO POR RESOLUCIÓN N° 126-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB <https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificadoliteral> FACES EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL. ARTÍCULO 81.- DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO

141

sunarp
Sistema Registral de la Nación
de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL N° VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SATIPO



Código de Verificación:
01551466

Solicitud N° 2023 - 6476854
18/10/2023 16:22:35

SOBRE ELLAS LA EMISIÓN DE TÍTULOS VALORES O VALORES CON ANOTACIÓN EN CUENTA, COMO WARRANTS O TÍTULO DE CRÉDITO HIPOTECARIO NEGOCIABLE.-
O). REPRESENTAR A LA SOCIEDAD ANTE TODO TIPO DE INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, FUNCIONARIOS Y AUTORIDADES JUDICIALES, CIVILES, MUNICIPALES, ADMINISTRATIVAS, CONSTITUCIONALES, TRIBUTARIAS, DE ADUANA, SUNAT, POLICIAL Y MILITARES, CON LAS FACULTADES DE PRESENTAR TODA CLASE DE RECURSOS Y RECLAMACIONES, ASÍ COMO DESISTIRSE DE ELLOS Y PROSEGUIR LOS TRAMITES QUE CORRESPONDAN HASTA QUE SEA FAVORABLE A LA SOCIEDAD, SIN EXCEPCIÓN NI LIMITACIÓN ALGUNA.

P). SUSCRIBIR LOS CONTRATOS QUE FORMALICEN LOS ACTOS PARA LOS QUE SE CONFIERE PODER DE REPRESENTACIÓN SEGÚN LOS ACÁPITES ANTERIORES, INCLUYENDO LAS ESCRITURAS PUBLICAS, DE SER NECESARIO.-

Q). INFORMAR A LA JUNTA GENERAL ORDINARIA O EXTRAORDINARIA DE LOS ASUNTOS Y NEGOCIOS DE LA EMPRESA.-

R). LLEVAR LOS LIBROS DE ACTAS DE SESIONES, ACTUANDO COMO SECRETARIO DE LA MISMA.-

DOCUMENTO QUE DIO MÉRITO A LA INSCRIPCIÓN:

COPIA CERTIFICADA DE FECHA 16/02/2021, EXPEDIDA POR EL NOTARIO PUBLICO DE PICHANAQUI DR. IVAN MARTIN CORAL FLORES.

II. ANOTACIONES EN EL REGISTRO PERSONAL O EN EL RUBRO OTROS:
NINGUNO.

III. TÍTULOS PENDIENTES:
NINGUNO.

IV. DATOS ADICIONALES DE RELEVANCIA PARA CONOCIMIENTO DE TERCEROS:
REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

V. PÁGINAS QUE ACOMPAÑAN AL CERTIFICADO:
NINGUNO.

N° de Fojas del Certificado: 4

Derechos Pagados: 2023-399-17304 S/ 30.00
Tasa Registral del Servicio S/ 30.00

Verificado y expedido por MONTALDO YERENA, RUTH MARIKSA, Abogado Certificador de la Oficina Registral de Huancayo, a las 12:29:26 horas del 23 de Octubre del 2023.

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICIÓN (ART. 140° DEL T.U.O DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCIÓN N° 126-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB <https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificadoliteralfaces> EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

sunarp

Superintendencia Nacional
de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL N° VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SATIPO



Código de Verificación:
01551466

Solicitud N° 2023 - 6476854
18/10/2023 16:22:35

ZONA REGISTRAL N° VIII
OFICINA REGISTRAL DE HUANCAYO

Ruth M. Montalvo Sirena
ABOG CERTIFICADOR

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICION (ART 140° DEL T U O DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N 126-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB [HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEB/PAGES/PUBLICIDADCERTIFICADA/VERIFICARCERTIFICADOLITERALFACES](https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificadoliteralfaces) EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL ARTÍCULO 61 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, INDICES AUTOMATIZADOS Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO

REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES

CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA

CONFORT MM S.A.C.

Domiciliado en: CARRETERA MARGINAL S/N URBANIZACION PICHANAQUI (ALTURA KM 73 SUMINISTRO 72598250) /JUNIN-
CHANCHAMAYO-PICHANAQUI (Según información declarada en la SUNAT)

Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:

PROVEEDOR DE BIENES
Vigencia

: Desde 22/04/2017

PROVEEDOR DE SERVICIOS
Vigencia

: Desde 22/04/2017

FECHA IMPRESIÓN: 21/03/2024

Nota:

Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: www.rnp.gob.pe - opción verifique su inscripción.

Retornar

Imprimir

Reporte de Ficha RUC

Lima, 21/03/2024

CONFORT MM S.A.C.
20568787774

Información General del Contribuyente

Código y descripción de Tipo de Contribuyente	39 SOCIEDAD ANONIMA CERRADA
Fecha de Inscripción	17/08/2013
Fecha de Inicio de Actividades	01/08/2013
Estado del Contribuyente	ACTIVO
Dependencia SUNAT	0133 - LR.JUNIN-MEPECO
Condición del Domicilio Fiscal	HABIDO
Emisor electrónico desde	01/08/2018
Comprobantes electrónicos	FACTURA (desde 01/08/2018),BOLETA (desde 24/08/2020)

Datos del Contribuyente

Nombre Comercial	-
Tipo de Representación	-
Actividad Económica Principal	5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Actividad Económica Secundaria 1	5590 - OTRAS ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO
Actividad Económica Secundaria 2	---
Sistema Emisión Comprobantes de Pago	MANUAL
Sistema de Contabilidad	MANUAL/COMPUTARIZADO
Código de Profesión / Oficio	-
Actividad de Comercio Exterior	SIN ACTIVIDAD
Número Fax	-
Teléfono Fijo 1	-
Teléfono Fijo 2	64 - 964422232
Teléfono Móvil 1	64 - 995426334
Teléfono Móvil 2	sotomayorasociados@gmail.com
Correo Electrónico 1	brayan_13_1991@hotmail.com
Correo Electrónico 2	

Domicilio Fiscal

Actividad Económica Principal	5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Departamento	JUNIN
Provincia	CHANCHAMAYO
Distrito	PICHANAQUI
Tipo y Nombre Zona	URB. PICHANAKI
Tipo y Nombre Vía	CAR. MARGINAL
Nro	S/N

139

Km	-
Mz	-
Lote	-
Dpto	-
Interior	-
Otras Referencias	-
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal	ALTURA KM 73 SUMINISTRO 72598250 CESION EN USO.

Datos de la Persona Natural / Datos de la Empresa

Fecha Inscripción RR.PP	17/07/2013
Número de Partida Registral	11051866
Tomo/Ficha	0032
Folio	-
Asiento	A00001
Origen de la Entidad	NACIONAL
País de Origen	-

Registro de Tributos Afectos

Tributo	Afecto desde	Exoneración		
		Marca de Exoneración	Desde	Hasta
IGV - OPER. INT. - CTA. PROPIA	01/08/2013	-	-	-
IGV - LIQUI COMPRA-RETENCIONES	01/07/2014	-	-	-
RETENC. RTA. LIQUIDAC. COMPRAS	01/07/2014	-	-	-
RENTA 4TA. CATEG. RETENCIONES	01/03/2015	-	-	-
RENTA 5TA. CATEG. RETENCIONES	01/05/2014	-	-	-
RENTA - REGIMEN ESPECIAL	01/08/2013	-	-	-
ESSALUD SEG REGULAR TRABAJADOR	01/05/2015	-	-	-
SNP - LEY 19990	01/05/2015	-	-	-

Representantes Legales

Tipo y Número de Documento	Apellidos y Nombres	Cargo	Fecha de Nacimiento	Fecha Desde	Nro. Orden de Representación
DOC. NACIONAL DE IDENTIDAD 10055706	MARCELO MORALES MARTIN	GERENTE GENERAL	29/07/1954	18/02/2021	-
	Dirección	Ubigeo	Teléfono	Correo	
	URB. PICHANAKI CAR. MARGINAL S/N	JUNIN CHANCHAMAYO PICHANAQUI	12 995426334	mmmorallitos@gmail.com	

Otras Personas Vinculadas						
Tipo y Nro.Doc.	Apellidos y Nombres	Vínculo	Fecha de Nacimiento	Fecha Desde	Origen	Porcentaje
DOC. NACIONAL DE IDENTIDAD - 10697612	MARCELO HURTADO FREDY	SOCIO	24/07/1977	17/07/2013	-	15.000000000
	Dirección	Ubigeo	Teléfono	Correo		
		---	--			
	País de Residencia	País de Constitución				
Tipo y Nro.Doc.	Apellidos y Nombres	Vínculo	Fecha de Nacimiento	Fecha Desde	Origen	Porcentaje
DOC. NACIONAL DE IDENTIDAD - 70126292	MARCELO HURTADO PAUL MARTIN	SOCIO	13/05/1991	17/07/2013	-	15.000000000
	Dirección	Ubigeo	Teléfono	Correo		
		---	--			
	País de Residencia	País de Constitución				
Tipo y Nro.Doc.	Apellidos y Nombres	Vínculo	Fecha de Nacimiento	Fecha Desde	Origen	Porcentaje
DOC. NACIONAL DE IDENTIDAD - 10055706	MARCELO MORALES MARTIN	SOCIO	29/07/1954	17/07/2013	-	60.000000000
	Dirección	Ubigeo	Teléfono	Correo		
	FND. SANGANI CAR. MARGINAL S/N (ALT. GRIFO SERVICLASS)	JUNIN CHANCHAMAYO PICHANAQUI	12 995426334			
	País de Residencia	País de Constitución				

138

Tipo y Nro.Doc.	Apellidos y Nombres	Vínculo	Fecha de Nacimiento	Fecha Desde	Origen	Porcentaje
DOC. NACIONAL DE IDENTIDAD - 20527943	MARCELO MORALES ROQUE	SOCIO	16/08/1958	17/07/2013	-	10.000000000
	Dirección	Ubigeo	Teléfono	Correo		
		---	--			
	País de Residencia	País de Constitución				

Importante:
Recuerde que es obligatorio...

Importante:

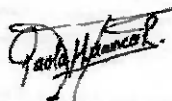
Recuerde que es obligatorio consultar periódicamente su Buzón Electrónico SOL, para conocer de forma oportuna las notificaciones e información de interés que faciliten el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y aduaneras.

Dependencia SUNAT: I.R.JUNIN-MEPECO

Fecha: 21/03/2024

Hora: 13:20

Página 4 de 4



Jefe del área de Servicios
SUNAT

Sr. Contribuyente, al solicitar el presente Reporte Electrónico, debe tener en cuenta lo siguiente:

- La información mostrada corresponde a lo registrado por usted a través de SUNAT Operaciones en Línea.
- El máximo de reportes a ser generados por día es TRES (03). A partir del 4to reporte, se toma el último reporte generado. La generación del reporte en el día siempre muestra los datos registrados hasta el día anterior.
- Es importante que, para efectos de mantenerlo informado sobre sus obligaciones y facilidades, actualice sus datos en el RUC, como correo electrónico, teléfono fijo y teléfono celular.
- Puede validar y visualizar el reporte electrónico generado a través del código QR ubicado en la parte inferior derecha del presente documento o colocando la siguiente dirección en el navegador:
<https://www.sunat.gob.pe/cl-ti-itreporteec-visor/reporteeec/reportecertificado/descarga?doc=b1bFdJJakVMXZcyTjYydBmB9JaeCV7s6a%2FVrFFyv2QWw1VeKeM5dnINhZLkivQlevzGz4g7E0hy%2B2gr2l41AyHleONbRsMjGHik%2Bqxy02%2BM%3D>





Municipalidad Distrital de **Pichanaki**



LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS



0011 - 2015

Nº 00219

O.M.Nº 034-2009/MDP

RESOLUCION GERENCIAL N° 014-2015-GAT/MDP

Habiendo cumplido con los requisitos establecidos en el Régimen Procedimental para el otorgamiento de la Licencia de Funcionamiento de Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios, y de conformidad con la Ley N° 28976

OTORGADO A :

CONFORT MM S.A.C.

NOMBRE COMERCIAL :

HOTEL CONFORT

ESTABLECIMIENTO UBICADO EN :

CARRETERA MARGINAL KM.73 - PICHANAQUI

GIRO COMERCIAL PRINCIPAL :

HOTELERIA

GIRO SECUNDARIO 1 :

GIRO SECUNDARIO 2 :

EXPEDIENTE N° :

1948-2015

RUC/DNI N°:

20568787774

AREA:

1323.66 m2

ESTA LICENCIA DEBE EXHIBIRSE EN LUGAR VISIBLE

CERTIFICADO DE DEFENSA CIVIL
Nº 274-2014-GRJ(31.12.2014)

Pichanaki, 05 de MARZO de 2015

QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EL USO DE LA VIA PÚBLICA

Abog. DAVID A. VALDEZ GONZALES
GERENTE DE ADMINISTRACION TRIBUTARIA

GERENCIA
ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

Econ. Zósimo Cárdenas Muje
ALCALDE

ALCALDE

No gobiernes para todos!



137



PRIMER TESTIMONIO

INSTRUMENTO: N° 585 - 2013

MINUTA: N° 461 - 2013

ESCRITURA PUBLICA DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA
"CONFORT MM" S.A.C. QUE OTORGAN DON MARTIN MARCELO
MORALES Y OTROS.- =====

EN LA CIUDAD DE PICHANAKI A LOS VEINTIÚN DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO
DOS MIL TRECE, ANTE MI: JULIO CONSTANTINO LÓPEZ SOTO ABOGADO NOTARIO
PUBLICO DEL DISTRITO DE PICHANAKI, CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
NUMERO 20545559, FUERON PRESENTES: =====

1.- DON MARTIN MARCELO MORALES CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
NUMERO 10055706, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACIÓN EMPRESARIO, ESTADO
CIVIL CASADO CON DOÑA EVELINA HURTADO DE MARCELO CON DOCUMENTO NACIONAL
DE IDENTIDAD NUMERO 20534909, NACIONALIDAD PERUANA, OCUPACIÓN SU CASA,
ESTADO CIVIL CASADA, DOMICILIADOS SITO EN LA AVENIDA COLECTORA, LOTE
15 DE LA MANZANA "A-7", URBANIZACIÓN LOS PORTALES DE SANTA ANITA DEL
DISTRITO DE SANTA ANITA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA, DE PASO POR
ESTA CIUDAD.- =====

2.- DON FREDY MARCELO HURTADO CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
NUMERO 10697612, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACIÓN EMPRESARIO, ESTADO
CIVIL SOLTERO, DOMICILIADO SITO EN LA AVENIDA COLECTORA, LOTE 15 DE
LA MANZANA "A-7", URBANIZACIÓN LOS PORTALES DE SANTA ANITA DEL DISTRITO
DE SANTA ANITA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA, DE PASO POR ESTA
CIUDAD.- =====

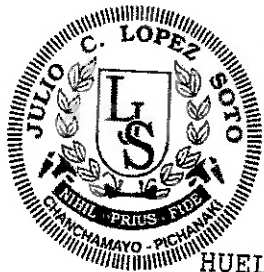
3.- DON ROQUE MARCELO MORALES CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
NUMERO 20527943, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACIÓN EMPRESARIO, ESTADO
CIVIL SOLTERO, DOMICILIADO SITO EN LA AVENIDA COLECTORA, LOTE 15 DE
LA MANZANA "A-7", URBANIZACIÓN LOS PORTALES DE SANTA ANITA DEL DISTRITO
DE SANTA ANITA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA, DE PASO POR ESTA
CIUDAD.- =====

4.- DON PAUL MARTIN MARCELO HURTADO CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
NUMERO 70126292, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACIÓN EMPRESARIO, ESTADO
CIVIL SOLTERO, DOMICILIADO SITO EN LA AVENIDA MARGINAL KM. 73 DEL
DISTRITO DE PICHANAKI, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE
JUNÍN.- =====

TESTIGO A RUEGO: DON ROQUE MARCELO MORALES CONCURRE CON DOÑA CARMEN
ESTELA HURTADO CARDENAS CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO

20589460, DOMICILIADA EN EL ANEXO ALTO CUYANI, DISTRITO DE PICHANAKI, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN; PARA QUE FIRME A SU RUEGO, QUIEN POR SER ILETRADO FIRMARA MECÁNICAMENTE E IMPRIMIRÁ SU HUELLA DACTILAR DEL ÍNDICE DERECHO CON ARREGLO A LEY.- =====
LOS COMPARECIENTES PROCEDEN POR SU PROPIO DERECHO, SON MAYORES DE EDAD, DE PASO POR ESTA CIUDAD Y EN ULTIMO VECINO DE ESTE DISTRITO, HÁBILES PARA CONTRATAR E INTELIGENTES EN EL IDIOMA CASTELLANO, A QUIENES CONOZCO EN ESTE ACTO Y HE EXAMINADO CON ARREGLO A LEY DE LO QUE DOY FE. CUMPLIDAS LAS PREVENCIÓNES CONTENIDAS EN LOS ARTÍCULOS 53° AL 58° DEL DECRETO LEGISLATIVO 1049; QUIENES EN FORMA LIBRE Y VOLUNTARIA ME MANIFESTARON QUE DESEABAN QUE EXTENDIESE EN ESTE MI REGISTRO DE ESCRITURAS PUBLICAS UNA DE **CONSTITUCIÓN DE SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA** Y ME ENTREGARON LA MINUTA DEBIDAMENTE FIRMADO Y AUTORIZADO POR LETRADO, LA MISMA QUE ARCHIVO EN SU LEGAJOS RESPECTIVO BAJO EL NUMERO DE ORDEN CORRESPONDIENTE Y CUYO TENOR LITERAL ES COMO SIGUE.- =====

***** M I N U T A N° 461 - 2013 *****
SEÑOR NOTARIO DEL DISTRITO DE PICHANAKI: SÍRVASE UD. EXTENDER EN SU REGISTRO DE ESCRITURAS PUBLICAS UNA DE CONSTITUCIÓN DE **SOCIEDAD DE ANÓNIMA CERRADA**, QUE OTORGAN DON **MARTIN MARCELO MORALES** CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO **10055706**, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACIÓN EMPRESARIO, ESTADO CIVIL CASADO CON DOÑA EVELINA HURTADO DE MARCELO CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO **20534909**, NACIONALIDAD PERUANA, OCUPACIÓN SU CASA, ESTADO CIVIL CASADA, DOMICILIADOS SITO EN LA AVENIDA COLECTORA, LOTE 15 DE LA MANZANA "A-7", URBANIZACIÓN LOS PORTALES DE SANTA ANITA DEL DISTRITO DE SANTA ANITA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA, DON **FREDY MARCELO HURTADO** CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO **10697612**, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACIÓN EMPRESARIO, ESTADO CIVIL SOLTERO, DOMICILIADO SITO EN LA AVENIDA COLECTORA, LOTE 15 DE LA MANZANA "A-7", URBANIZACIÓN LOS PORTALES DE SANTA ANITA DEL DISTRITO DE SANTA ANITA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA, DON **ROQUE MARCELO MORALES** CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO **20527943**, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACIÓN EMPRESARIO, ESTADO CIVIL SOLTERO, DOMICILIADO SITO EN LA AVENIDA COLECTORA, LOTE 15 DE LA MANZANA "A-7", URBANIZACIÓN LOS PORTALES DE SANTA ANITA DEL DISTRITO DE SANTA ANITA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA Y DON **PAUL MARTIN MARCELO HURTADO** CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO **70126292**, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACIÓN EMPRESARIO, ESTADO CIVIL SOLTERO, DOMICILIADO SITO EN LA AVENIDA MARGINAL KM. 73 DEL DISTRITO DE PICHANAKI, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN.- DON **ROQUE MARCELO MORALES** CONCURRE CON DOÑA CARMEN ESTELA HURTADO CARDENAS CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO **20589460**, PARA QUE FIRME A SU RUEGO, QUIEN POR SER ILETRADO FIRMARA MECÁNICAMENTE E IMPRIMIRÁ SU



136

HUELLA DACTILAR DEL ÍNDICE DERECHO CON ARREGLO A LEY. - =====

DOMICILIO PARA LA NOTIFICACIÓN A JUNTA GENERAL: LOS ACCIONISTAS SERÁN NOTIFICADOS POR EL GERENTE GENERAL O EL QUE HAGA SUS VECES EN LA AVENIDA MARGINAL KM. 73 DEL DISTRITO DE PICHANAKI, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN, PARA LAS CONVOCATORIAS A JUNTA GENERAL, CON LOS REQUISITOS DE CONVOCATORIA EXIGIDOS POR EL ARTICULO 116° DE LA LEY 26887; EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES SIGUIENTES: =====

PRIMERO: POR EL PRESENTE PACTO SOCIAL LOS OTORGANTES CONVIENEN EN CONSTITUIR LA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA DENOMINADA "CONFORT MM" S.A.C. MANIFESTANDO DE MANERA EXPRESA SU VOLUNTAD DE CONSTITUIRSE COMO UNA MYPE (ART. 3° LEY 29566). - =====

SEGUNDO: EL OBJETO SOCIAL DE LA EMPRESA, DURACIÓN Y DOMICILIO, SERÁN PRECISADAS EN EL ESTATUTO. - =====

TERCERO: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTICULO 14° Y ARTICULO 54° INCISO 5° DE LA "NUEVA LEY GENERAL DE SOCIEDADES" LEY 26887, SE DEJA CONSTANCIA QUE HA SIDO NOMBRADO COMO: =====

GERENTE GENERAL: DON MARTIN MARCELO MORALES CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO 10055706, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACIÓN EMPRESARIO, ESTADO CIVIL CASADO, DOMICILIAD SITO EN LA AVENIDA COLECTORA, LOTE 15 DE LA MANZANA "A-7", URBANIZACIÓN LOS PORTALES DE SANTA ANITA DEL DISTRITO DE SANTA ANITA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA. - =====

EL EJERCICIO DEL CARGO DE GERENTE GENERAL ES POR TIEMPO INDEFINIDO, PUDIENDO SER REMOVIDO EN CUALQUIER MOMENTO POR LA JUNTA GENERAL. EL GERENTE GENERAL HA ACEPTADO EL NOMBRAMIENTO Y LO EJERCERÁ DE ACUERDO A LO DISPUESTO EN LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES Y GOZARA DE TODAS LAS FACULTADES CONFERIDAS POR EL PRESENTE ESTATUTO. - =====

CUARTO: EL CAPITAL SOCIAL ES S/.200,000.00 (DOSCIENTOS MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES) REPRESENTADO POR VEINTE MIL (20000) ACCIONES NOMINATIVAS DE UN VALOR NOMINAL DE S/.10.00 (DIEZ CON 00/100 NUEVOS SOLES) CADA UNA, TOTALMENTE SUSCRITOS Y PAGADOS EN EFECTIVO SUSTENTADO CON DECLARACIÓN JURADA DE ACUERDO A LA LEY DE MYPE. - =====

QUINTO: LA EMPRESA QUE SE CONSTITUYE SE REGISTRÁ POR LOS SIGUIENTES ESTATUTOS EL CUAL FORMARA PARTE INTEGRANTE DEL PACTO SOCIAL. - =====

***** E S T A T U T O *****

ARTICULO 1.- DENOMINACIÓN - DURACIÓN - DOMICILIO: =====

DENOMINACIÓN: LA SOCIEDAD SE DENOMINA: "CONFORT MM" S.A.C. - =====

DURACIÓN: TIENE UNA DURACIÓN INDETERMINADA. - INICIA SUS OPERACIONES EN LA FECHA SU INSCRIPCIÓN EL REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS DE LA OFICINA REGISTRAL CORRESPONDIENTE. - =====

DOMICILIO: SU DOMICILIO ES EN EL DISTRITO DE PICHANAKI, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN, PUDIENDO ESTABLECER SUCURSALES U

OFICINAS EN CUALQUIER LUGAR DEL PAÍS. =====

ARTICULO 2.- OBJETO SOCIAL.- EL OBJETO DE LA SOCIEDAD ES: =====

- PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOTELERÍA, HOSPEDAJE Y HOSTALES.- =====
- PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS.- =====
- PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTES, BARES Y RECREOS.- =====
- PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BAÑOS SAUNA Y SIMILARES.- =====
- PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE DISCOTECAS, KARAOKES Y OTROS RELACIONADOS.- =====
- COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS Y DE TOCADOR.- =====
- COMPRA VENTA DE VEHÍCULOS LIVIANOS Y PESADOS.- =====

ASIMISMO PODRÁ DESARROLLAR TODAS LAS ACTIVIDADES ANEXAS Y CONEXAS AL OBJETO SOCIAL Y AQUELLAS QUE SE ACUERDEN EN JUNA GENERAL DE SOCIOS, PUDIENDO REALIZAR TODOS AQUELLOS ACTOS Y CONTRATOS QUE SEAN LÍCITOS, SIN MAS LIMITES QUE ESTABLEZCAN LAS LEYES PERUANAS.- =====

ARTICULO 3.- CAPITAL SOCIAL.- EL MONTO DE CAPITAL SOCIAL ES DE S/.200,000.00 (DOSCIENTOS MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES) REPRESENTADO POR 20000 (VEINTE MIL) ACCIONES NOMINATIVAS DE UN VALOR NOMINAL DE

S/.10.00 (DIEZ CON 00/100 NUEVOS SOLES) CADA UNA.- EL CAPITAL SOCIAL SE ENCUENTRA TOTALMENTE PAGADO EN EFECTIVO DE LA SIGUIENTE MANERA: ==

1.- DON **MARTIN MARCELO MORALES**, SUSCRIBE 12000 (DOCE MIL) ACCIONES NOMINATIVAS Y PAGA S/.120,000.00 (CIENTO VEINTE MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES), EN EFECTIVO.- =====

2.- DON **FREDY MARCELO HURTADO**, SUSCRIBE 3000 (TRES MIL) ACCIONES NOMINATIVAS Y PAGA S/.30,000.00 (TREINTA MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES), EN EFECTIVO.- =====

2.- DON **ROQUE MARCELO MORALES**, SUSCRIBE 2000 (DOS MIL) ACCIONES NOMINATIVAS Y PAGA S/.20,000.00 (VEINTE MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES), EN EFECTIVO.- =====

2.- DON **PAUL MARTIN MARCELO HURTADO**, SUSCRIBE 3000 (TRES MIL) ACCIONES NOMINATIVAS Y PAGA S/.30,000.00 (TREINTA MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES), EN EFECTIVO.- =====

ARTICULO 4.- TRANSFERENCIA Y ADQUISICIÓN DE ACCIONES: LA CREACIÓN, EMISIÓN, REPRESENTACIÓN, PROPIEDAD, MATRICULA, CLASES DE ACCIONES, TRANSMISIÓN, ADQUISICIÓN, DERECHOS Y GRAVÁMENES SOBRE ACCIONES SE SUJETAN A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 82° AL 110° DE LA LEY 26887. LOS OTORGANTES ACUERDAN SUPRIMIR EL DERECHO DE PREFERENCIA PARA LA ADQUISICIÓN DE ACCIONES, CONFORME A LO PREVISTO EN ULTIMO PÁRRAFO DEL ARTICULO 237 DE LA "LEY 26887".- **EXCLUSIÓN DE ACCIONISTAS:** LA EXCLUSIÓN DE ACCIONISTAS SERA REGULADA POR EL ARTICULO 248° DE LA LEY 26997.-

ARTICULO 5.- ÓRGANOS DE LA SOCIEDAD: LA SOCIEDAD QUE SE CONSTITUYE TIENE LOS SIGUIENTES ÓRGANOS: =====

A). LA JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS. =====



135

B) . LA GERENCIA.-

LA SOCIEDAD NO TENDRÁ DIRECTORIO.-

ARTICULO 6.- JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS: LA JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS ES EL ÓRGANO SUPREMO DE LA SOCIEDAD, LOS ACCIONISTAS CONSTITUIDOS EN JUNTA GENERAL DEBIDAMENTE CONVOCADA CON EL QUÓRUM CORRESPONDIENTE, DECIDEN POR LA MAYORÍA QUE ESTABLECE LA LEY LOS ASUNTOS PROPIOS DE SU COMPETENCIA. TODOS LOS ACCIONISTAS INCLUSO LOS DISIDENTES Y LOS QUE NO HUBIERAN PARTICIPADO EN LA REUNIÓN ESTÁN SOMETIDOS A LOS ACUERDOS ADOPTADOS POR LA JUNTA GENERAL. EL RÉGIMEN DE LA JUNTA GENERAL ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA SERA REGULADA POR LOS ARTÍCULOS 114° AL 133° DE LA LEY 26887.- LA CONVOCATORIA A JUNTA DE ACCIONISTAS SE SUJETA A LO DISPUESTO EN EL ART. 245° DE LA LEY 26887. EL ACCIONISTA PODRÁ HACERSE REPRESENTAR EN LAS REUNIONES DE JUNTA GENERAL POR MEDIO DE OTRO ACCIONISTA, SU CÓNYUGE, O ASCENDIENTE O DESCENDIENTE EN PRIMER GRADO, PUDIENDO EXTENDERSE LA REPRESENTACIÓN A OTRAS PERSONAS.

ARTICULO 7.- JUNTAS NO PRESENCIALES.- LA CELEBRACIÓN DE JUNTAS NO PRESENCIALES SE SUJETA A LO DISPUESTO POR EL ARTICULO 246° DE LA LEY 26887.

ARTICULO 8.- LA GERENCIA: LA SOCIEDAD SERA ADMINISTRADA POR UNO O MAS GERENTES, QUE NO NECESARIAMENTE SERÁN SOCIOS EN LA EMPRESA, QUIENES REPRESENTARAN A LA SOCIEDAD EN TODOS LOS ASUNTOS RELATIVOS A SU OBJETO, GOZARAN DE TODOS LOS PODERES NECESARIOS QUE SE REQUIEREN PARA ESTOS FINES. LAS FACULTADES, REMOCIÓN, Y RESPONSABILIDAD SE SUJETAN A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 185° AL 197° DE LA LEY 26887. SU DESIGNACIÓN Y REMUNERACIÓN ESTARÁ A CARGO DE LA JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS.-

FUNCIONES DEL GERENTE GENERAL:

EL GERENTE TIENE LA REPRESENTACIÓN LEGAL, CIVIL, COMERCIAL, JUDICIAL, FISCAL Y ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA CON ARREGLO A LOS ARTÍCULOS SETENTICUATRO Y SETENTICINCO DEL CÓDIGO PROCESAL CIVIL.-

ESTA FACULTADO PARA LA EJECUCIÓN DE LOS ACTOS Y CONTRATOS NOMINADOS E INNOMINADOS CORRESPONDIENTE AL OBJETO DE LA SOCIEDAD PUDIENDO ADEMÁS DE LO PRESCRITO EN EL ARTÍCULO 188° REALIZAR LOS SIGUIENTES ACTOS: =====

A). ORGANIZAR EL RÉGIMEN INTERNO DE LA EMPRESA, USAR EL SELLO DE LA MISMA, ENCARGARSE DE LA CORRESPONDENCIA Y CUIDAR QUE LA CONTABILIDAD ESTE AL DÍA.-

B). CONTRATAR A LOS EMPLEADOS Y OBREROS, FIJAR SUS SUELDOS Y REMUNERACIONES. EL GERENTE PODRÁ DESPEDIR A LOS EMPLEADOS Y OBREROS CUANDO SE ESTIME CONVENIENTE, DENTRO DEL MARCO DE LA LEY LABORAL.-

C). CELEBRAR TODA CLASE DE CONTRATOS A NOMBRE DE LA EMPRESA, COMPRAR Y VENDER BIENES MUEBLES, INMUEBLES, VEHÍCULOS, INCLUSIVE LOS QUE IMPLIQUE DISPOSICIÓN DE LOS BIENES QUE CONSTITUYEN EL ACTIVO FIJO DE

LA EMPRESA. TAMBIÉN PODRÁ DAR EN ANTICRESIS, HIPOTECA, Y/O PRENDA EN CUALQUIERA DE SUS MODALIDADES LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE LA EMPRESA, FIRMAR LOS INSTRUMENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DE PRÉSTAMO DE DINERO CON PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS COMO TAMBIÉN CON ENTIDADES BANCARIAS Y FINANCIERAS.- PODRÁ DETERMINAR EL MONTO DE LOS PRESTAMOS, LA EXTENSIÓN DE LA HIPOTECA, ANTICRESIS O PRENDA, Y PODRÁ VALORIZAR EL MONTO LOS BIENES Y PACTAR EL MONTO PARA EL REMATE CON LOS ACREEDORES Y/O PRESTAMISTAS.- =====

D). ORDENAR Y RECIBIR PAGOS, EN EFECTIVO Y/O CON OTROS MEDIOS DE PAGO INCLUSIVE TÍTULOS VALORES; Y OTORGAR LOS RESPECTIVOS RECIBOS Y CANCELACIONES. =====

E). GIRAR CHEQUES, YA SEA SOBRE SALDOS DEUDORES (EN SOBREGIRO) O ACREEDORES; COBRAR CHEQUES EN EFECTIVO, POR CAJA, Y/O ENDOSAR CHEQUES PARA SU ABONO EN CUENTA DE LA SOCIEDAD O A FAVOR DE TERCEROS. =====

F). GIRAR, EMITIR, ACEPTAR, ENDOSAR, COBRAR, AVALAR, AFIANZAR, RENOVAR, INCLUIR CLAUSULAS DE PRORROGA Y/O DESCONTAR LETRAS DE CAMBIO, PAGARES, FACTURAS CONFORMADAS, WARRANTS, TÍTULOS DE CRÉDITO HIPOTECARIO NEGOCIABLES Y CUALQUIER OTRO TITULO VALOR. =====

G). ENDOSAR CERTIFICADOS DE DEPOSITO, CERTIFICADOS BANCARIOS EN MONEDA EXTRANJERA O NACIONAL, CONOCIMIENTOS DE EMBARQUE, PÓLIZAS DE SEGUROS Y/O WARRANTS, ASÍ COMO CUALQUIER OTRO TITULO VALOR O DOCUMENTO COMERCIAL O DE CRÉDITO TRANSFERIBLE; DEPOSITAR Y RETIRAR VALORES AL PORTADOR O VALORES MOBILIARIOS EN CUSTODIA; ASIMISMO GRAVARLOS Y ENAJENARLOS.- =====

H). REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN BANCARIA, INCLUSIVE LA APERTURA, RETIRO Y/O CIERRE DE CUENTAS CORRIENTES, CUENTAS A PLAZOS, CUENTAS DE AHORRO, CUENTAS DE CUSTODIA Y/O DEPÓSITOS, DEPOSITAR O RETIRAR FONDOS, GIRAR CONTRA LAS CUENTAS, GIRAR CONTRA SOBREGIROS; SOLICITAR Y ABRIR CARTAS DE CRÉDITO, SOLICITAR Y CONTRATAR CARTAS FIANZAS O FIANZAS BANCARIAS, CELEBRAR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO FINANCIERO O "LEASING", "LEASE BACK", FACTORING Y/O UNDERWRITING, MUTUOS DINERARIOS EN TODAS SUS MODALIDADES, DESCUENTOS, ANTICIPOS, EN FORMA INDIVIDUAL Y/O MEDIANTE LÍNEAS DE CRÉDITO. OBSERVAR ESTADOS DE CUENTA CORRIENTE, ASÍ COMO SOLICITAR INFORMACIÓN SOBRE OPERACIONES REALIZADAS EN CUENTAS Y/O DEPÓSITOS DE LA SOCIEDAD.- =====

I). EFECTUAR COBROS DE GIROS Y TRANSFERENCIAS, EFECTUAR CARGOS Y ABONOS EN CUENTAS, EFECTUAR PAGOS DE TRANSFERENCIAS Y OTORGAR CANCELACIONES Y RECIBOS.- =====

J). CELEBRAR CONTRATOS DE COMPRA-VENTA, PROMESA DE COMPRA VENTA Y/O OPCIONES, PUDIENDO VENDER Y/O COMPRAR BIENES INMUEBLES Y/O MUEBLES, INCLUYENDO ACCIONES, BONOS Y DEMÁS VALORES MOBILIARIOS, ASÍ COMO REALIZAR OPERACIONES DE REPORTE RESPECTO DE ESTOS ÚLTIMOS, PERMUTA,



134

FORWARD, SWAP.- =====

- K). CELEBRAR CONTRATOS DE PRÉSTAMO, ARRENDAMIENTO, DACIÓN EN PAGO, FIDEICOMISO, FIANZA O CARTA FIANZA, COMODATO, USO, USUFRUCTO, OPCIÓN, CESIÓN DE DERECHOS Y DE POSICIÓN CONTRACTUAL; TANTO EN MANERA ACTIVA COMO PASIVA, PARA LA ADQUISICIÓN, DISPOSICIÓN Y GRAVAMEN DE TODA CLASE DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES, INCLUYENDO EL ALQUILER Y POSTERIOR MANEJO DE CAJAS DE SEGURIDAD; ASÍ COMO CUALQUIER TIPO DE CONTRATO BANCARIO; ASÍ COMO ACORDAR LA VALIDEZ DE LAS TRANSFERENCIAS ELECTRÓNICAS DE FONDOS, POR FACSIMIL U OTROS MEDIOS SIMILARES, ENTRE CUENTAS PROPIAS O A FAVOR DE TERCEROS.- =====
- L). PRESTAR AVAL Y OTORGAR FIANZA A NOMBRE DE LA SOCIEDAD, A FAVOR DE LA SOCIEDAD, DEL MISMO REPRESENTANTE Y/O DE TERCEROS; ASÍ COMO CONSTITUIR GARANTÍA MOBILIARIO O HIPOTECA O GRAVAR DE CUALQUIER FORMA LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE LA SOCIEDAD A FAVOR DEL MISMO REPRESENTANTE Y/O DE TERCEROS, PUDIENDO AFECTAR CUENTAS, DEPÓSITOS, TÍTULOS VALORES O VALORES MOBILIARIOS EN GARANTÍA, INCLUSIVE EN FIDEICOMISO EN GARANTÍA.- =====
- LL). CELEBRAR CONTRATOS DE CRÉDITO EN GENERAL, YA SEA CRÉDITO EN CUENTA CORRIENTE, CRÉDITO DOCUMENTARIO, PRESTAMOS, MUTUOS, TARJETAS DE CRÉDITO, ADVANCE ACCOUNT, FACTORING Y OTROS QUE CONSTITUYAN CRÉDITOS DIRECTOS O INDIRECTOS BAJO CUALQUIER OTRA MODALIDAD; ASÍ COMO CEDER DERECHOS Y CRÉDITOS.- =====
- M). OTORGAR, DELEGAR Y/O SUSTITUIR, PARCIAL O TOTALMENTE, ESTOS PODERES EN LAS PERSONAS QUE CONSIDERE CONVENIENTE Y REASUMIRLOS O REVOCARLOS CUANDO LO ESTIME NECESARIO.- =====
- N). CONSTITUIR GARANTÍAS REALES BIENES DE PROPIEDAD DE LA SOCIEDAD, BAJO LA MODALIDAD DE GARANTÍA MOBILIARIA, HIPOTECA Y OTRAS QUE PERMITA LA LEY, CON FACULTAD DE SOLICITAR SOBRE ELLAS LA EMISIÓN DE TÍTULOS VALORES O VALORES CON ANOTACIÓN EN CUENTA, COMO WARRANTS O TITULO DE CRÉDITO HIPOTECARIO NEGOCIABLE.- =====
- O). REPRESENTAR A LA SOCIEDAD ANTE TODO TIPO DE INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, FUNCIONARIOS Y AUTORIDADES JUDICIALES, CIVILES, MUNICIPALES, ADMINISTRATIVAS, CONSTITUCIONALES, TRIBUTARIAS, DE ADUANA, SUNAT, POLICIAL Y MILITARES, CON LAS FACULTADES DE PRESENTAR TODA CLASE DE RECURSOS Y RECLAMACIONES, ASÍ COMO DESISTIRSE DE ELLOS Y PROSEGUIR LOS TRAMITES QUE CORRESPONDAN HASTA QUE SEA FAVORABLE A LA SOCIEDAD, SIN EXCEPCIÓN NI LIMITACIÓN ALGUNA. =====
- P). SUSCRIBIR LOS CONTRATOS QUE FORMALICEN LOS ACTOS PARA LOS QUE SE CONFIERE PODER DE REPRESENTACIÓN SEGÚN LOS ACÁPITES ANTERIORES, INCLUYENDO LAS ESCRITURAS PUBLICAS, DE SER NECESARIO.- =====
- Q). INFORMAR A LA JUNTA GENERAL ORDINARIA O EXTRAORDINARIA DE LOS ASUNTOS Y NEGOCIOS DE LA EMPRESA.- =====

R). LLEVAR LOS LIBROS DE ACTAS DE SESIONES, ACTUANDO COMO SECRETARIO DE LA MISMA.- =====

ARTICULO 9.- MODIFICACIONES DEL ESTATUTO, AUMENTO Y REDUCCION DEL CAPITAL: LA MODIFICACION DE PACTO SOCIAL, SE RIGE POR LOS ARTICULOS 198° Y 199° DE LA LEY 26887, ASÍ COMO EL AUMENTO Y REDUCCION DE CAPITAL SOCIAL, SE SUJETA A LOS DISPUESTOS POR LOS ARTICULOS 201° AL 206° Y 215° AL 220°, RESPECTIVAMENTE, DE LA LEY 26887. =====

ARTICULO 10.- ESTADO FINANCIEROS Y APLICACIONES DE UTILIDADES.- SE RIGEN POR LO DISPUESTO EN LOS ARTICULOS 40°, 221° A 233° DE LA LEY 26887.-

ARTICULO 11.- DISOLUCION, LIQUIDACION Y EXTINCION: EN CUANTO A LA DISOLUCION, LIQUIDACION Y EXTINCION DE LA SOCIEDAD, SE SUJETA A LO DISPUESTO POR LOS ARTICULOS 407°, 411°, 412° Y 413° AL 422° DE LA LEY 26887. =====

DISPOSICIONES GENERALES: EN TODO AQUELLO NO PREVISTO POR EL PRESENTE ESTATUTO SE APLICARA LAS NORMAS CONTENIDAS EN LA "NUEVA LEY GENERAL DE SOCIEDADES" LEY 26887. AGREGUE UD. SEÑOR NOTARIO, LO QUE FUERE DE LA LEY Y SÍRVASE CURSAR LOS PARTES CORRESPONDIENTES AL REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS DE SELVA CENTRAL PARA LA RESPECTIVA INSCRIPCION.- PICHANAKI, 21 DE JUNIO DEL 2013.- =====

FIRMADOS: JORGE MENDOZA ARISTE.- ABOGADO, CAJ. 897.- MARTIN MARCELO MORALES.- EVELINA HURTADO DE MARCELO.- FREDY MARCELO HURTADO.- ROQUE MARCELO MORALES (FIRMA MECÁNICA Y HUELLA DACTILAR).- CARMEN ESTELA HURTADO CARDENAS (FIRMA A RUGO).- PAUL MARTIN MARCELO HURTADO.- =====

ANOTACION NOTARIAL: ELÉVESE A ESCRITURA PÚBLICA CON LAS FORMALIDADES CORRESPONDIENTES.- PICHANAKI, 21 DE JUNIO DEL 2013.- FIRMADO: JULIO C. LOPEZ SOTO.- ABOGADO - NOTARIO DE CHANCHAMAYO PICHANAKI.- UN SELLO Y SIGNO NOTARIAL. =====

***** I N S E R T O S *****

1.- **DECLARACION JURADA:** CONSTE POR EL PRESENTE DOCUMENTO QUE YO: MARTIN MARCELO MORALES CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO 10055706, NACIONALIDAD PERUANO, OCUPACION EMPRESARIO, ESTADO CIVIL CASADO, DOMICILIAD SITO EN LA AVENIDA COLECTORA, LOTE 15 DE LA MANZANA "A-7", URBANIZACION LOS PORTALES DE SANTA ANITA DEL DISTRITO DE SANTA ANITA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA; AL AMPARO DE LO DISPUESTO EN EL ART. 3° DE LA LEY N° 29566, QUE MODIFICA EL ART, 9° DEL T.U.O. D LA LEY DE PROMOCION DE LA COMPETITIVIDAD, FORMALIZACION Y DESARROLLO DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y DEL ACCESO AL EMPLEO DECENTE - LEY MYPE APROBADO POR D.S. N° 007-2008-TR, DECLARO BAJO JURAMENTO QUE EN MI CONDICION DE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA "CONFORT MM" S.A.C. HE RECIBIDO LA SUMA DE S/.200,000.00 (DOSCIENTOS MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES) EN EFECTIVO, APORTADOS DE LA MANERA SIGUIENTE: =====



133

- 1.- DON MARTIN MARCELO MORALES, APORTA LA SUMA DE S/.120,000.00 (CIENTO VEINTE MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES).- =====
 - 2.- DON FREDY MARCELO HURTADO, APORTA LA SUMA DE S/.30,000.00 (TREINTA MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES).- =====
 - 3.- DON ROQUE MARCELO MORALES, APORTA LA SUMA DE S/.20,000.00 (VEINTE MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES).- =====
 - 4.- DON PAUL MARTIN MARCELO HURTADO, APORTA LA SUMA DE S/.30,000.00 (TREINTA MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES).- =====
- ESTE IMPORTE FORMA PARTE DEL CAPITAL DE LA REFERIDA EMPRESA.- LO QUE DECLARO BAJO JURAMENTO, PARA LOS EFECTOS DE LEY.- PICHANAKI, 21 DE JUNIO DEL 2013.- FIRMA: MARTIN MARCELO MORALES, GERENTE GENERAL "CONFORT MM" S.A.C.- =====

CERTIFICO: QUE LA FIRMA Y HUELLA DIGITAL QUE ANTECEDE CORRESPONDE A DON MARTIN MARCELO MORALES CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NUMERO 10055706, A QUIEN HE IDENTIFICADO DE ACUERDO A LEY. EL SUSCRITO NOTARIO CERTIFICA SÓLO LA FIRMA E IMPRESIÓN DACTILAR DEL ÍNDICE DERECHO, ASUMIENDO EL OTORGANTE LA TOTAL RESPONSABILIDAD POR EL CONTENIDO DEL PRESENTE DOCUMENTO; DOY FE.- PICHANAKI, 21 DE JUNIO DEL 2013.- FIRMA Y SELLO JULIO C. LOPEZ SOTO, ABOGADO NOTARIO DE CHANCHAMAYO - PICHANAKI.- =====

2.- **ARTICULO SETENTICUATRO DEL C.P.C. FACULTADES GENERALES:** "LA REPRESENTACIÓN JUDICIAL CONFIERE AL REPRESENTANTE LAS ATRIBUCIONES Y POTESTADES GENERALES QUE CORRESPONDAN AL REPRESENTADO, SALVO AQUELLAS PARA LAS QUE LA LEY EXIGE FACULTADES EXPRESAS.- LA REPRESENTACIÓN SE ENTIENDE OTORGADA PARA TODO EL PROCESO, INCLUSO PARA LA EJECUCIÓN DE LA SENTENCIA Y COBRO DE COSTOS Y COSTAS, LEGITIMANDO AL REPRESENTANTE PARA SU INTERVENCIÓN EN EL PROCESO Y REALIZACIÓN DE TODOS LOS ACTOS DEL MISMO, SALVO AQUELLOS QUE REQUIERA LA INTERVENCIÓN PERSONAL Y DIRECTA DEL REPRESENTADO". =====

3.- **ARTICULO SETENTICINCO DEL C.P.C. FACULTADES ESPECIALES:** "SE REQUIERE EL OTORGAMIENTO DE FACULTADES ESPECIALES PARA REALIZAR TODOS LOS ACTOS DE DISPOSICIÓN DE DERECHOS SUSTANTIVOS Y PARA DEMANDAR, RECONVENIR, CONTESTAR DEMANDAS Y RECONVENCIONES, DESISTIRSE DEL PROCESO Y DE LA PRETENSIÓN, ALLANARSE A LA PRETENSIÓN, CONCILIAR, TRANSIGIR SOMETER A ARBITRAJE LAS PRETENSIONES CONTROVERTIDAS EN EL PROCESO, SUSTITUIR O DELEGAR LA REPRESENTACIÓN PROCESAL Y PARA LOS DEMÁS ACTOS QUE EXPRESA LA LEY.- EL OTORGAMIENTO DE FACULTADES ESPECIALES SE RIGEN POR EL PRINCIPIO DE LITERALIDAD.- NO SE PRESUME LA EXISTENCIA DE FACULTADES ESPECIALES NO CONFERIDAS EXPLÍCITAMENTE".- =====

***** **CONSTANCIA** *****
EL SUSCRITO NOTARIO DE CHANCHAMAYO - PICHANAKI, DEJO CONSTANCIA QUE DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTICULO 55° DEL DECRETO

LEGISLATIVO N° 1106 HE EFECTUADO LAS ACCIONES MÍNIMAS DE CONTROL Y DEBIDA DILIGENCIA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DEL LAVADO DE ACTIVOS RESPECTO A TODAS LAS PARTES INTERVINIENTES EN LA TRANSACCIÓN CONTENIDO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO.- =====

***** **CONCLUSION** *****

FORMALIZADO EL PRESENTE INSTRUMENTO, INSTRUÍ A LOS COMPARECIENTES DE SU OBJETO Y EFECTOS JURÍDICOS POR LA LECTURA DE QUE TODO EL HICIERON, AFIRMÁNDOSE Y RATIFICÁNDOSE EN EL CONTENIDO DEL MISMO SIN MODIFICACIÓN ALGUNA. LA PRESENTE ESCRITURA CORRE EN EL FOLIO - SERIE H-01 N° 353259 DE FOJAS 2059 Y CONCLUYE EN EL FOLIO -SERIE H-01 N° 353263 VUELTA DE FOJAS 2063 VUELTA DE MI REGISTRO DE ESCRITURAS PUBLICAS.- EL PROCESO DE FIRMAS HE IMPRESIÓN DE HUELLAS DACTILARES DE LOS CONTRATANTES SE INICIO Y CONCLUYO EL VEINTIUNO DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL TRECE; POR ANTE MI DE TODO LO QUE DOY FE.- =====

***** **FIRMADOS** *****

MARTIN MARCELO MORALES.- EVELINA HURTADO DE MARCELO.- FREDY MARCELO HURTADO.- ROQUE MARCELO MORALES (FIRMA MECÁNICA Y HUELLA DACTILAR).- CARMEN ESTELA HURTADO CARDENAS (FIRMA A RUEGO).- PAUL MARTIN MARCELO HURTADO.- JULIO LOPEZ SOTO ABOGADO NOTARIO DE PICHANAKI.- FIRMA, SELLO, Y SIGNO NOTARIAL.- =====

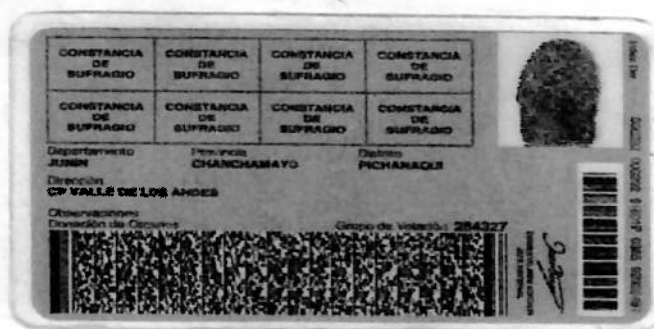
***** **CONCUERDA** *****

CON LA ESCRITURA ORIGINAL DE SU REFERENCIA QUE SE ENCUENTRA EN EL FOLIO Y BAJO NUMERO INDICADOS EN MI REGISTRO DE ESCRITURAS PUBLICAS, CORRESPONDIENTE AL BIENIO EN CURSO. =====
EXPIDO ESTE PRIMER TESTIMONIO A SOLICITUD DE LOS COMPARECIENTES EN CINCO FOLIOS, LOS CUALES SIGNO, SELLO, RUBRICO Y FIRMO, PREVIA CONFRONTACIÓN, CORRECCIÓN Y REVISIÓN DE LEY.- =====
PICHANAKI, 21 DE JUNIO DEL 2013.- =====



2013
JULIO C. LOPEZ SOTO
NOTARIO DE PICHANAKI
CHANCHAMAYO
C.N.J. N° 048





[illegible][illegible]

REPÚBLICA DEL PERÚ

SISTEMA NACIONAL DE D.O.

DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD - DNI

Foto

Primer Apellido:
CANO

Segundo Apellido:
CACERES

Pto Nombres:
ISABEL DIANA

Nacimiento Fecha y Lugar:
18 07 1967 HIGUAYAS

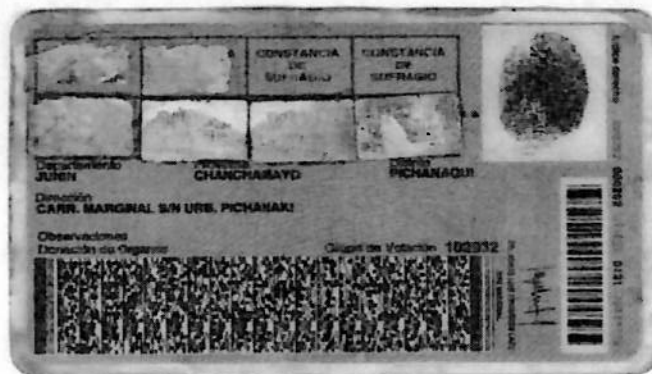
Sexo Estado Civil:
F M

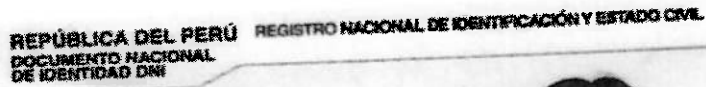
Fecha inscripción:
17 08 2010

Fecha Emisión:
23 09 2010

Fecha Caducidad:
19 07 2020

I<PER74862520<6<<<<<<<<<<<<<<<<
.9907184F2303255PER<<<<<<<<<<<<<<2
CANO<<ISABEL<DIANA<<<<<<<<<<<<<





CUI
07450162-7



Primer Apellido
ALEGRE

LLANCO

FRANCESCO
NORA MARIA

FEMENINO

Fecha de Nacimiento
01 03 1968

Fachlehrer: E. E. E. E. E.
20.09.2018

219624

Estado Civil
SOLTERA

Ubigeo de Nacimiento
140101

140101
Fecha de Caducidad
20.09.2026

20 09 2026
Donación de Órgano:
NO



07450162

AL



PEJ SANTA ROSA AA.VV PAMPA DEL CARMEN

George Washington University

Index Defects

I<PER07450162<9<<<<<<<<<<<<<<<<
6803018F2609201PER<<<<<<<<<<<<<<<6
ALEGRE<<NORA<MARIA<<<<<<<<<<<<<<

Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

JH Jorge Huanuco

Buenas tardes. Remito mi cotización por el servicio requerido, asimismo, declaro que mi representado cumple con todo lo indicado en los TDR. Atentamente, J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAM...

AU Abastecimiento UNISCJSA

Buenas tardes: Reciban los cordiales saludos a nombre de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, a través de la presente es...

AU Abastecimiento UNISCJSA

Buenos Días: Reciban los cordiales saludos a nombre de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, a través de la presente es...

AU Abastecimiento UNISCJSA

Buenos Días: Reciban los cordiales saludos a nombre de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, a través de la presente es...

AU Abastecimiento UNISCJSA

Buenos Días: Reciban los cordiales saludos a nombre de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, a través de la presente es...

CP Confort Hotel Pichanaki <conforthotelpichanaki@hotmail.com>
Para: Abastecimiento UNISCJSA

FILE UNISCJSA 2024.docx

Buenas tardes.
Remito mi cotización por el servicio requerido.
atentamente,
CONFORT MM SAC.

RESERVAS



Recibido, gracias.

Confirma recepción de cotización.

Aviso recibo de cotización.

Responder

Reenviar

Reenviar
Responder
Responder a todos
Reenviar

C

C

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	ANO
0226	2024

FECCHA	01/03/2024
--------	------------

Por el presente, solicitamos se sirva cotejarnos los siguientes bienes y servicios y entregarnos en la siguiente dirección:
Av. Perú N° 612 - Pampa del Cieman, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junín.
siguiente dirección electrónica: abastecimiento@uniscisa.edu.pe

DATOS DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA QUE COPIZA:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL REPRESENTACIONES Y SERVICIOS MULTIPLES ROTOSH EIRL

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC): 20573122624

DE DCT: 003-12601312-004128790

DIRECCIÓN: Granadero de la Virgen 564 Urb. Salamanca, Abn. Lima

TELÉFONO: 956076098

CORREO ELECTRÓNICO: mayra1107@hotmail.com

Módulo Electrónico

ITEM	CANT	UND	MED	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO		CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MARCELY Y PICHANAGUA Y LUGAR MACANABE. LUGAR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LAS YULU CENTRAL JUAN SANTOS ATAUAKUAPA (UNISCESA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.		D \$ 57.64 A \$ 143 C \$ 5.15	PER. 26234 S. 101.112 PER. 26234 S. 892.640
						PRECIO \$	101.112
						SN 101	

GARANTIA:	
PLAZO DE ENTREGA:	

El oñdante en ampo al pñipio de pñesunññ de verañññ **DECLARA BAJO JURAMENTO:**
1. Soy responsable de la verañññ de los ðocumentos e informaciññ que pñesento para la pñesente cñtracciññ, relatiuamente a
en mi poññe

- en mi poder.
2. Cuando yo me presento para la presente contratación, aseguro la stock suficiente y a su libre disposición para atender la contratación, y me someto a cualquier indagación posterior a la contratación que me requiera.
3. No percibo ningún ingreso como remuneración ni pago del Estado Peruano (Institución Pública o Empresa del Estado) y no me desvinculo de la percepción de ingresos por función docente e investigativa.
4. No tengo actividades o empresas estables o en Tribunales Administrativos o de otras partes participando en uno (1) de los.
5. No tener inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
6. No tener inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Declaración y Deseo.** RNEOD, Inhabilitación Administrativa para Prestar Servicios al Estado, Registro Nacional de Sanciones Civiles - RNSC, Registro Nacional de Sanciones de Funcionarios Públicos - RNSFP, Registro Nacional de Sanciones de Funcionarios de Colegios Profesionales - RNSCP, Registro Nacional de Sanciones de Funcionarios de Colegios Profesionales de ser el caso.
6. No encontrarme en una situación de conflicto de intereses de índole económica, política, familiar o de otra naturaleza que puedan afectar la contratación.
7. No tener inhabilitaciones policiales, penales o judiciales por delitos, delitos.
8. No haber inculcado y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, tales como:
- a. Actuando ser notificado mediante correo electrónico, en caso resulte excoigido como proveedor, a la dirección electrónica indicada por mi persona. Asimismo, debo constancia que el representante de go a ser enviado por mi representación.
9. Autorizar que los pagos a nombre de mi representante en el momento de la dirección electrónica indicada por mi persona. Asimismo, debo constancia que el representante de go a ser enviado por mi representación.

COTIZACIÓN TOTAL

Ocultar historial de mensajes

From: paola reto garcia <copiaspaola1@gmail.com>
Sent: Friday, March 22, 2024 1:29:07 PM
To: susy0107@hotmail.com <susy0107@hotmail.com>
Subject: CITIZACIÓN TOTAL

Occultar historial de mensajes

Zu Xyzz <susy0107@hotmail.com>
Para: Abastecimiento UNISCISA

COTIZACIÓN EMPRESA KOT...
400.000

Estimados miembros buenas tardes.
Por medio de la presente hago envío de la cotización solicitada, espero queden firmes a mi respuesta.

Saludos cordiales.

Alimentamente.

Jusy Sanchez Giles

Obtener Outlook para Android

Confirmo recepción de cotización.

Muchas gracias estamos en contacto.

Recibido, gratis

Responder → Reenviar

Reenviar

F.S.I

ANEXO N° 04



FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0226	2024

FECHA 01/03/2024

Por el presente, solicitamos se sirva cotizar los siguientes bienes y/o servicios y entregarnos en la siguiente dirección:
 Av. Perú N° 612 - Pampa del Carmen, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junín; caso contrario enviar a la
 siguiente dirección electrónica: abastecimiento@uniscjsa.edu.pe

DATOS DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA QUE COTIZA:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: REPRESENTACIONES Y SERVICIOS MÚLTIPLES KOTOSH EIRL

REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC): 20573122624

N° DE CCI: 003-13601312092128790

Banco: Interbank

DIRECCIÓN: Garcilazo de la Vega 564. Urb. Salamanca, Ate, Lima

TELÉFONO: 956076098

CORREO ELECTRÓNICO: susy0107@hotmail.com

ITEM N°	CANT.	UND. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.		D: S/ 9,5 A: S/ 14,5 C: S/ 7,6	PER. 2024-I S/ 938,112 PER. 2024-II S/ 893,440
					PRECIO SI/ SIN IGV	S/ 1.831,552

GARANTÍA:	
PLAZO DE ENTREGA:	

El ofertante en amparo al principio de presunción de veracidad, DECLARA BAJO JURAMENTO:

- Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento para la presente contratación, asimismo la documentación que sustenta el contenido de mi cotización y Curriculum Vitae, presentada adjunta, es copia fiel del original que obra en mi poder.
 - Cumplir en todos los extremos con los términos de referencia o especificaciones técnicas, según corresponda, que cuento con stock suficiente y a su libre disposición para atender la contratación, y me someto a cualquier indagación posterior a la contratación que sea necesaria.
 - No percibir ningún ingreso como remuneración ni pensión del Estado Peruano (Institución Pública o Empresa del Estado) y no me encuentro incurso dentro de la prohibición de la doble percepción e incompatibilidad de ingresos, las únicas excepciones las constituyen la percepción de ingresos por función docente efectiva y la percepción de dietas por participación en uno (1) de los directorios de entidades o empresas estatales o en Tribunales Administrativos o en otros órganos colegiados.
 - No tener impedimento de contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
 - No tener inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado en los casos de: Inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado, conforme al Registro Nacional de Sanciones Contra Servidores Civiles – RNSSC, Registro Nacional de Sanciones de Destitución y Despido – RNSDD, Inhabilitación Administrativa ni judicial vigente con el Estado, Impedimento para ser postor o contratista, expresamente previstos por las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia, e Inhabilitación o sanción del colegio profesional de ser el caso.
 - No encontrarme en una situación de conflicto de intereses de índole económica, política, familiar o de otra naturaleza que puedan afectar la contratación.
 - No tener antecedentes policiales, penales o judiciales por delitos dolosos.
 - No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad y observar las disposiciones anticorrupción que forman parte del contrato.
 - Autorizo ser notificado mediante correo electrónico, en caso resulte escogido como proveedor, a la dirección electrónica señalada.
 - Autorizar que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al CCI y Banco señalados por mí persona. Asimismo, dejo constancia que el comprobante de pago a ser emitida por mi representada, una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o Servicio o las prestaciones en bienes y/o servicios materia del contrato, queda cancelada para todos sus efectos, mediante la sola acreditación del importe del referido comprobante de pago a favor de la cuenta en la entidad bancaria, a que se refiere líneas arriba.
 - No divulgar, relevar, entregar o poner a disposición de terceros, salvo autorización expresa de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la información proporcionada por esta para la prestación del servicio y/o entrega de bienes, y en general toda información a la que tenga acceso o la que pudiera producir como parte de los servicios o bienes que presta o entrega, durante y después de concluida la contratación, comprometiéndose a mantener la confidencialidad de la información y a no utilizarla para ningún otro propósito para el que fue requerido.
- Declaro bajo juramento no tener parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad: padres, hijos, hermanos, abuelos, primos; segundo grado de afinidad: suegros, yernos, nueras, cuñados y cónyuge, con trabajadores de la Universidad.

12. Aceptar en su integridad las especificaciones técnicas proporcionadas por la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, conforme a las condiciones y plazos establecidos, adjuntando para tal efecto la presente propuesta económica:

NOTA: Los precios incluyen todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales respectivos conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea incidir sobre el valor del servicio a contratar

Se adjunta (Marcar X):

Especificaciones Técnicas
Términos de Referencia

X

NOTA: De presentar alguna información complementaria sírvase detallarla; asimismo en el caso de bienes, estos deberán ser entregados en el Almacén de la UNISCJSA, sitio Av. Perú N° 612 - Pampa del Carmen, Distrito y Provincia de Chanchamayo, Departamento Junín.

Cabe mencionar que cada sede donde se brindará el servicio, contará con un centro de preparación de alimentos ubicado a sus alrededores; esto con la finalidad de brindar un servicio más óptimo.

Asimismo, manifiesto que lo mencionado responde a la verdad de los hechos y me atengo a lo establecido en la normativa vigente, y que si lo declarado es falso estoy sujeto a las acciones legales y penales correspondientes, en caso de verificarse su falsedad.


Firma y Sello del Proveedor

REPRESENTACIONES Y SERVICIOS
MÚLTIPLES KOTOSH EIRL
Cal. Garcilazo de la Vega N° 564 -
Salamanca, Ate, Lima.
RUC: 20573122624

COTIZACIÓN REPRESENTACIONES S.A.

Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Distrito de Pichanaki, Provincia de Chachamayo, Departamento de Junín.	Desayuno	110
		Almuerzo	110
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín.	Cena	20
		Desayuno	110
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín.	Almuerzo	110
		Cena	20
		Desayuno	110
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín.	Almuerzo	110
		Cena	20
		Desayuno	110
		Almuerzo	110
		Cena	20

POR PERIODO

PERIODO 2024 - I	PERIODO 2024 - II
34	30
9240	8900
9240	8900
1690	1600
9240	8900
9240	8900
1690	1600
9240	8900
9240	8900
1690	1600
30640	76900

DE RACIONES
157440

Answer

[illegible]

COSTO TOTAL	1831552
--------------------	---------

PRECIO UNITARIO		
0	A	C
9.5	14.5	7.6

Consulta RUC

Resultado de la Búsqueda

Número de RUC:

20573122624 - REPRESENTACIONES Y SERVICIOS MULTIPLES KOTOSH EIRL

Tipo Contribuyente:

EMPRESA INDIVIDUAL DE RESP. LTDA

Nombre Comercial:

-

Fecha de Inscripción:

05/12/2017

Fecha de Inicio de Actividades:

02/01/2018

Estado del Contribuyente:

ACTIVO

Condición del Contribuyente:

HABIDO

Domicilio Fiscal:

CAL. GARCILAZO DE LA VEGA NRO. 564 DPTO. 301 URB. SALAMANCA 4TA ETAPA (ALT. CDRA. 8 AV. QUECHUAS) LIMA - LIMA - ATE

Sistema Emisión de Comprobante:

MANUAL

Actividad Comercio Exterior:

SIN ACTIVIDAD

Sistema Contabilidad:

MANUAL/COMPUTARIZADO

Actividad(es) Económica(s):

Principal - 4690 - VENTA AL POR MAYOR NO ESPECIALIZADA

Comprobantes de Pago c/aut. de impresión (F. 806 u 816):

FACTURA

Sistema de Emisión Electrónica:

FACTURA PORTAL DESDE 30/06/2022

BOLETA PORTAL DESDE 31/08/2022

Emisor electrónico desde:

30/06/2022

Comprobantes Electrónicos:

FACTURA (desde 30/06/2022),BOLETA (desde 31/08/2022)

Afiliado al PLE desde:

-

Padrones:

NINGUNO

Fecha consulta: 04/03/2024 15:53

© 1997 - 2024 SUNAT Derechos Reservados



RUC N° 20573122624

REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES**CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN
PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA****REPRESENTACIONES Y SERVICIOS MULTIPLES KOTOSH EIRL**

Domiciliado en: CAL. GARCILAZO DE LA VEGA NRO. 564 DPTO. 301 URB. SALAMANCA 4TA ETAPA (ALT. CDRA. 8 AV. QUECHUAS) LIMA LIMA ATE (Según información declarada en la SUNAT)

Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:

PROVEEDOR DE BIENES

Vigencia

: Desde 10/04/2018

PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia

: Desde 10/04/2018

FECHA IMPRESIÓN: 04/03/2024**Nota:**

Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: www.rnp.gob.pe - opción Verifique su Inscripción.

Retornar

Imprimir

ANEXO N° 04



FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0337	2024

FECHA

Por el presente, solicitamos se sirva cotizar los siguientes bienes y/o servicios y entregarnos en la siguiente dirección:
Av. Perú N° 612 - Pampa del Carmen, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junín; caso contrario enviar a la siguiente dirección electrónica: abastecimiento@uniscjsa.edu.pe

DATOS DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA QUE COTIZA:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.

REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC): 20610252061

N° DE CCI:

Banco: BCP

DIRECCIÓN: CALLE LOS PRECURSORES NRO. SN SEC. PAMPA DELCARMEN (CRUCE CON LA AV PERU) JUNIN - CHANCHAMAYO - CHANCHAMAYO

TELÉFONO: 951927107

CORREO ELECTRÓNICO: jkserviciosdealimentacion@gmail.com

ITEM N°	CANT.	UND. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA.		Desayuno: S/ 8.50 Almuerzo: S/ 12.00 Cena: S/ 12.00	S/ 1,197,600.00
					PRECIO TOTAL	S/ 1,197,600.00

GARANTÍA:

Según TDR

PLAZO DE ENTREGA:

Según TDR

El ofertante en amparo al principio de presunción de veracidad, DECLARA BAJO JURAMENTO:

1. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento para la presente contratación, asimismo la documentación que sustenta el contenido de mi cotización y Curriculum Vitae, presentada adjunta, es copia fiel del original que obra en mi poder.
2. Cumplir en todos los extremos con los términos de referencia o especificaciones técnicas, según corresponda, que cuento con stock suficiente y a su libre disposición para atender la contratación, y me someto a cualquier indagación posterior a la contratación que sea necesaria.
3. No percibir ningún ingreso como remuneración ni pensión del Estado Peruano (Institución Pública o Empresa del Estado) y no me encuentro incurso dentro de la prohibición de la doble percepción e incompatibilidad de ingresos, las únicas excepciones las constituyen la percepción de ingresos por función docente efectiva y la percepción de dietas por participación en uno (1) de los directorios de entidades o empresas estatales o en Tribunales Administrativos o en otros órganos colegiados.
4. No tener impedimento de contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
5. No tener inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado en los casos de: Inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado, conforme al Registro Nacional de Sanciones Contra Servidores Civiles - RNSSC, Registro Nacional de Sanciones de Destitución y Despido - RNSDD, Inhabilitación Administrativa ni judicial vigente con el Estado, Impedimento para ser postor o contratista, expresamente previstos por las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia, e Inhabilitación o sanción del colegio profesional de ser el caso.
6. No encontrarme en una situación de conflicto de intereses de índole económica, política, familiar o de otra naturaleza que puedan afectar la contratación.
7. No tener antecedentes policiales, penales o judiciales por delitos dolosos.
8. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad y observar las disposiciones anticorrupción que forman parte del contrato.
9. Autorizo ser notificado mediante correo electrónico, en caso resulte escogido como proveedor, a la dirección electrónica señalada.
10. Autorizar que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al CCI y Banco señalados por mi persona. Asimismo, dejo constancia que el comprobante de pago a ser emitida por mi representada, una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o Servicio o las prestaciones en bienes y/o servicios materia del contrato, queda cancelada para todos sus efectos, mediante la sola acreditación del importe del referido comprobante de pago a favor de la cuenta en la entidad bancaria, a que se refiere líneas arriba.
11. No divulgar, relevar, entregar o poner a disposición de terceros, salvo autorización expresa de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la información proporcionada por esta para la prestación del servicio y/o entrega de bienes, y en general toda información a la que tenga acceso o la que pudiera producir como parte de los servicios o bienes que presta o entrega, durante y después de concluida la contratación, comprometiéndose a mantener la confidencialidad de la información y a no utilizarla para ningún otro propósito para el que fue requerido.

12. Declaro bajo juramento no tener parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad: padres, hijos, hermanos, abuelos, primos; segundo grado de afinidad: suegros, yernos, nueros, cuñados y cónyuge, con trabajadores de la Universidad.
13. Aceptar en su integridad las especificaciones técnicas proporcionadas por la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, conforme a las condiciones y plazos establecidos, adjuntando para tal efecto la presente propuesta económica:

NOTA: Los precios incluyen todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales respectivos conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea incidir sobre el valor del servicio a contratar

Se adjunta (Marcar X):

Especificaciones Técnicas	
Términos de Referencia	X

NOTA: De presentar alguna información complementaria sírvase detallarla; asimismo en el caso de bienes, estos deberán ser entregados en el Almacén de la UNISCJSA, sitio Av. Perú N° 612 - Pampa del Carmen, Distrito y Provincia de Chanchamayo, Departamento Junín.

Asimismo, manifiesto que lo mencionado responde a la verdad de los hechos y me atengo a lo establecido en la normativa vigente, y que si lo declarado es falso estoy sujeto a las acciones legales y penales correspondientes, en caso de verificarse su falsedad.


LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NCLIVOS

[Faint, illegible text at the top of the page, possibly a header or title area.]

[Small handwritten mark or character on the right margin.]

[Small handwritten mark or character on the right margin.]

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN



Por el presente, solicitamos se sirva cotizar los siguientes bienes y entregables en la siguiente dirección:
Av. Perú N° 612 - Pampa del Cerro, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junín; caso contrario enviar a la siguiente dirección electrónica: abastecimiento@uniscsa.edu.pe

DATOS DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA QUE COTIZA:
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: J.L.E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.
REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC): 20610252061
N° DE CCI:
DIRECCIÓN: CALLE LOS PRECURSORES NRO. SN SEC. PAMPA DEL CARMEN (CRUCE CON LA AV PERU) JUNIN - CHANCHAMAYO - CHANCHAMAYO
TELÉFONO: 951927107
CORREO ELECTRÓNICO: j.serviciosdealimentacion@gmail.com

ITEM	CANT.	UNO MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCEZ, PICHANQUI Y FUJA MAZARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA.		Desayuno: S/ 8.50 Almuerzo: S/ 12.00 Cena: S/ 12.00	S/ 1,197,600.00
PRECIO TOTAL						S/ 1,197,600.00

GARANTÍA:	Payan TIR
PLAZO DE ENTREGA:	Según TIR

El oferente en amparo al principio de presunción de veracidad, DECLARA BAJO JURAMENTO:
1. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento para la presente contratación, asimismo la documentación que sustenta el contenido de mi cotización y Curriculum Vitae, presentada adjunta, es copia fiel del original que obra en mi poder.
2. Cumplo en todos los extremos con los límites de referencia o especificaciones técnicas, según corresponda, que cuanto con stock suficiente y a su libre disposición para atender la contratación, y me someto a cualquier indagación posterior a la contratación que sea necesaria.
3. No percibiré ningún ingreso como remuneración ni pensión del Estado Peruano (Institución Pública o Empresa del Estado) y no constituyen la percepción de ingresos por función docente efectiva y la percepción de dietas por participación en uno (1) de los directorios de entidades o empresas estatales o en Tribunales Administrativos o en otros órganos colegiados.
4. No tener impedimento vigente para prestar servicios al Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
5. No tener inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado en los casos de: inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
6. No tener inhabilitación por la percepción de dietas por participación en uno (1) de los directorios de entidades o empresas estatales o en Tribunales Administrativos o en otros órganos colegiados.
7. No tener inhabilitación por la percepción de dietas por participación en uno (1) de los directorios de entidades o empresas estatales o en Tribunales Administrativos o en otros órganos colegiados.
8. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad y observar las disposiciones anticorrupción que forman parte del contrato.

Solicitud Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Jorge Huanuco - j.serviciosdealimentacion@gmail.com
Para: Abastecimiento UNISCISA

- Cotización 20.03.2024.pdf
- Consulta RNP J.L.E.pdf
- Consulta RUC J.L.E.pdf
- CONSTANCIA DE PRESTACIÓN...
- Contrato de consorcio.pdf
- Contrato 007-2023.pdf

6 archivos adjuntos (4 MB)

Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa"

Descargar todo

Buenas tardes.

Remito mi cotización por el servicio requerido, asimismo, declaro que mi representado cumple con todo lo indicado en los TDR.

Atentamente,
J.L.E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.

Abastecimiento UNISCISA

Para: confortablepichanaki@hotmail.com; hostalmateo@gmail.com

Solicitud de Cotización N° 03...

TDR- CONTRATACION SERVI...

2 archivos adjuntos (4 MB)

Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa"

Descargar todo

Buenas tardes:

Reciban los cordiales saludos a nombre de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, a través de



RUC N° 20610252061

REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES**CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN
PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA****J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**

Domiciliado en: CALLOS PRECURSORES NRO. SN SEC. PAMPA DEL CARMEN (CRUCE CON LA AV PERU) JUNIN - CHANCHAMAYO - CH (Según información declarada en la SUNAT)

*Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:***PROVEEDOR DE BIENES**

Vigencia

: Desde 18/01/2023

PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia

: Desde 18/01/2023

FECHA IMPRESIÓN: 14/03/2024

Nota:Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: www.rnp.gob.pe - opción Verifique su inscripción.

Retornar

Imprimir

Consulta RUC

Resultado de la Búsqueda			
Número de RUC:	20610252061 - J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA		
Tipo Contribuyente:	EMPRESA INDIVIDUAL DE RESP. LTDA		
Nombre Comercial:	-		
Fecha de Inscripción:	16/11/2022	Fecha de Inicio de Actividades:	04/01/2023
Estado del Contribuyente:	ACTIVO		
Condición del Contribuyente:	HABIDO		
Domicilio Fiscal:	CALLOS PRECURSORES NRO. SN SEC. PAMPA DEL CARMEN (CRUCE CON LA AV PERU) JUNIN - CHANCHAMAYO - CHANCHAMAYO		
Sistema Emisión de Comprobante:	MANUAL/COMPUTARIZADO	Actividad Comercio Exterior:	SIN ACTIVIDAD
Sistema Contabilidad:	MANUAL/COMPUTARIZADO		
Actividad(es) Económica(s):	Principal - 4922 - OTRAS ACTIVIDADES DE TRANSPORTE POR VÍA TERRESTRE Secundaria 1 - 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS Secundaria 2 - 4663 - VENTA AL POR MAYOR DE MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN, ARTÍCULOS DE FERRETERÍA Y EQUIPO Y MATERIALES DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN		
Comprobantes de Pago c/aut. de impresión (F. 806 u 816):	NINGUNO		
Sistema de Emisión Electrónica:	FACTURA PORTAL DESDE 01/04/2023		
Emisor electrónico desde:	01/04/2023		
Comprobantes Electrónicos:	FACTURA (desde 01/04/2023)		
Afiliado al PLE desde:	-		
Padrones:	NINGUNO		
Fecha consulta: 28/04/2023 17:38			

© 1997 - 2023 SUNAT Derechos Reservados

P/1

FORMATO N° 27				
CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN: BIENES, SERVICIOS EN GENERAL Y CONSULTORÍA EN GENERAL				
1	DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	082-2024-UA-DGA/UNISCJSA	
		Fecha de emisión del documento	14.03.2024	
2	DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre o razón social	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER.	
		EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:		
		Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	% de obligaciones
		J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	20610262061	50%
		INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA	20515184113	50%
3	DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	CONTRATO N° 007-2023-DGA/UNISCJSA	
		Tipo y número del procedimiento de selección	CONCURSO PUBLICO N° 001-2023-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria	
		Objeto de la contratación	BIENES	
			SERVICIOS EN GENERAL	X
			CONSULTORÍA EN GENERAL	
		Descripción del objeto del contrato	CONTRATACION DEL SERVICIO DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023	
		Monto total ejecutado del contrato	S/ \$38,904.00 (Son: OCHOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS CUATRO CON 00/100 SOLES)	
		Plazo contractual	ES DESDE EL 01/06/2023 AL 29/12/2023 ORDEN DE SERVICIO N° 0315-2023 (01/06/2023 AL 29/12/2023)	
4	DATOS DE LA ENTIDAD	Denominación de la Entidad	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA	
		RUC	20568019521	
5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN			
	Por medio del presente documento, la UNIDAD DE ABASTECIMIENTO otorga la constancia de culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3.			
6	APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI		Monto total de las penalidades aplicadas
		NO	X	
7	 LIC. Adm. - M. C. Carmen Huanay Soliza Jefe de la Unidad de Abastecimiento			
	NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE			

THE
FEDERAL GOVERNMENT
OF CANADA

MINISTER OF INDUSTRY

DEPARTMENT OF INDUSTRY

INDUSTRIAL DEVELOPMENT

INVESTMENT

AND TRADE

ACT

1985

CHAP. 1

AN ACT

TO

IMPLEMENT

THE

AGREEMENT

BETWEEN

THE

GOVERNMENT

OF

CANADA

AND

THE

UNITED

STATES

ESTE DOCUMENTO NO HA SIDO
REDACTADO EN ESTA NOTARIA

117
NOTARIA
AURIS RODRIGUEZ
Jr. Arequipa N° 284 - La Merced
Chancamayo
064 (531337)

000780

CONTRATO DE CONSORCIO

Conste por el presente documento, el **CONTRATO DE CONSORCIO** que celebran:

- **J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.** con RUC 20610252061, con domicilio en CALLE LOS PRECURSORES NRO. SN SEC. PAMPA DEL CARMEN (CRUCE CON LA AV. PERU) JUNIN - CHANCHAMAYO - CHANCHAMAYO, debidamente representado por su Gerente General Sra. LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS identificada con DNI N° 20532096, con poder inscrito en la localidad de Huancayo en la Partida Electrónica N° 11103170 Asiento N° A00001.
- **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.** con RUC 20515184113, con domicilio en AV. OSCAR R. BENAVIDES N° 5097 - CALLAO, debidamente representado por su Representante Legal Sr. RICARDO PEREZ RODRIGUEZ identificado con D.N.I. N° 09793894, con poder inscrito en la localidad de Lima en la Partida Electrónica N° 11973401 Asiento N° A00001.

Los cuales celebran el presente Contrato de Consorcio, según los términos y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA.- ANTECEDENTES

La **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"** realizó el CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-CS/UNISCJSA - Primera convocatoria "CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAKI Y LA FILIAL DE MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023".

En el proceso de selección participo el consorcio conformado por las empresas **J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.** e **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.**

CLAUSULA SEGUNDA.- OBJETO Y DENOMINACIÓN

Por el presente instrumento, se formaliza la constitución del Consorcio que estará integrado por las empresas mencionadas en la introducción de este documento para el cumplimiento del objeto y fines del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-CS/UNISCJSA - Primera convocatoria "CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAKI Y LA FILIAL DE MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023".

El consorcio que se constituye se denomina: "**CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER**".

CLAUSULA TERCERA.- REPRESENTANTE LEGAL Y MANDATO

La representación legal del Consorcio será ejercida por la Representante Común Sra. LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS, quedando facultada para suscribir el contrato con La **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"** así como las adendas y otros documentos como prestaciones adicionales y complementarias que fueran necesarios para el cumplimiento de los fines del procedimiento de selección referido en la cláusula primera del presente documento.

D
F
OS 17464

RECEIVED
JAN 10 1964
U.S. AIR FORCE
HEADQUARTERS
WASHINGTON, D.C.

OFFICE OF THE SECRETARY
OF THE AIR FORCE
WASHINGTON, D.C.

TO: THE SECRETARY OF THE AIR FORCE
FROM: THE SECRETARY OF THE AIR FORCE
SUBJECT: [Illegible]

1. [Illegible]

2. [Illegible]

3. [Illegible]

4. [Illegible]

5. [Illegible]

6. [Illegible]

7. [Illegible]

8. [Illegible]

9. [Illegible]

10. [Illegible]

11. [Illegible]

12. [Illegible]

ESTE FOLIO ESTÁ EN BLANCO

115
000779**CLAUSULA CUARTA.- DOMICILIO LEGAL**

El domicilio legal común del consorcio queda establecido en CALLE LOS PRECURSORES NRO. SN SEC. PAMPA DEL CARMEN (CRUCE CON LA AV. PERU) JUNIN CHANCHAMAYO.

**CLAUSULA QUINTA.- OBLIGACIONES DE LAS CONSORCIADAS**

Mediante la suscripción del presente documento, las partes formalizan su promesa de consorcio y se obligan a lo siguiente:

1. J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L. se obliga a:

- EJECUCIÓN DEL SERVICIO
- FACTURACIÓN
- ASIGNACIÓN DEL PERSONAL
- SUPERVISIÓN

OTRAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO

Se precisa que del total que corresponde al monto del contrato, el 50% corresponde a prestaciones a cargo de J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.

2. INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A. se obliga a:

- EJECUCIÓN DEL SERVICIO
- ASIGNACIÓN DEL PERSONAL
- SUPERVISIÓN

Se precisa que del total que corresponde al monto del contrato, el 50% corresponde a prestaciones a cargo de INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.

CLAUSULA SEXTA.- DEL CONSORCIO

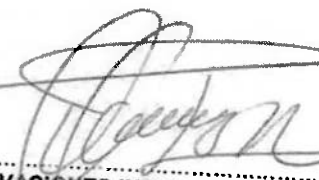
El consorcio es una entidad de carácter temporal, que tendrá una vigencia hasta la conclusión del contrato de prestación de servicios a suscribirse con La UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA", como consecuencia de la obtención de la Buena Pro del CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023-CS/UNISCJSA - Primera convocatoria, e inclusive hasta la conformidad del servicio de dicho contrato. En caso de celebrarse un contrato complementario, la vigencia del presente consorcio se extenderá inclusive hasta la culminación y conformidad del servicio en dicho segundo contrato, sin que para ello se requiera acuerdo o comunicación ratificatoria alguna. En todo lo no previsto por el presente documento, el Contrato de Consorcio se regirá supletoriamente por lo dispuesto en los Artículos 445° y siguientes de la Ley General de Sociedades.

CLAUSULA SÉPTIMA.- SOBRE LA PARTICIPACIÓN

Las partes acuerdan expresamente que cada una de ellas tendrá derecho a la participación que corresponda, conforme a lo establecido en el presente contrato.

Y para que así conste, se suscribe el presente documento con firmas legalizadas al 29 de abril de 2023.


J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU
E.I.R.L.
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS


INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER
S.A.
RICARDO PEREZ RODRIGUEZ

LEGALIZACIÓN
AL DORSO

000000

5

(

(



CERTIFICO: La autenticidad de la firma de **RICARDO PEREZ RODRIGUEZ**, identificado con D.N.I. N° 09793894, quien procede en calidad de gerente general de **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA**, según poder inscrito en la Partida N° 11973401 del Registro de Personas Jurídicas de Lima. _____
Callao, 02 de Mayo de 2023.



EL NOTARIO NO ASUME RESPONSABILIDAD
SOBRE EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO
(ART. 108 DEL D.L. 1049)

Manuel Gálvez Succár
ABOGADO NOTARIO

DOCUMENTO NO
REDACTADO. EN
ESTA NOTARIA

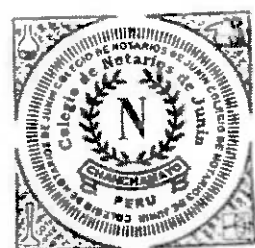


PROCESO DE CERTIFICACION DE FIRMA

La Notaria que suscribe **CERTIFICA:** Qué, la firma y la huella dactilar (I.D.) que consta en el anverso del presente documento corresponde a: =====
J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L., debidamente representada por su Gerente General **LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS**, identificada con **DNI. N° 20532096**; con facultades inscritas en la Partida N° 11103170, del Registro de Personas Jurídicas de la Zona Registral N° VIII - Sede Huancayo - Oficina Registral de La Merced. - =====
Estas certificaciones se han comprobado mediante el servicio de autenticación e identificación Biométrica. =====
Es auténtica, quien ha suscrito e impreso su huella dactilar en el documento y expresa que asume la responsabilidad por el contenido del mismo. Se legalizan la firma más no el contenido **DE TODO LO DOY FE. - La Merced, 04 de mayo del 2023. - =====**
CONSULTA BIOMETRICA: N° 0089428092. =====



Diana Auris Rodríguez
DIANA AURIS RODRIGUEZ
NOTARIA DE CHANCHAMAYO
Reg. CNJ N° 52







CONTRATO N° 007-2023-DGA/UNISCJSA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE:

PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023

REFERENCIA: CP N° 001-2023-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023**, que celebra de una parte la **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20568019521, con domicilio legal en Jr. Los Cedros N° 141 - Urbanización La Merced, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín, representado por el Lic. **Jhon Alex Mauricio Santillán**, identificado con DNI N° 41983259 facultado mediante el numeral 1) del artículo segundo de la Resolución Presidencial N° 095-2022-UNISCJSA/P de fecha 03 de noviembre de 2022; y de otra parte el **CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER**, integrado por la empresa **J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**, con RUC N° 20610252061, con domicilio legal en Cal. Los Precusores Nro. S/N Sec. Pampa del Carmen (cruce con la Av. Perú) Chanchamayo - Chanchamayo, Junín, inscrito en el Asiento N° A00001 de la Partida Electrónica N° 11103170 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Selva CEN - La Merced, debidamente representado por su Gerente la **Sra. Ocaño Velis Vda. Nollivos Leonarda**, identificada con DNI N° 20532096, según poder inscrito en el Asiento N° A00001 de la Partida Electrónica N° 11103170 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Selva CEN - La Merced y la empresa **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA (INIRSA)**, con RUC N° 20515184113, con domicilio legal en la Av. Oscar R. Benavides Nro. 5097 Callao Prov. Const. Del Callao - Prov. Const. Del Callao - Callao, inscrito en el Asiento N° A00001 de la Partida Electrónica N° 11973401 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima, debidamente representado por su Gerente General el **Sr. Perez Rodriguez Ricardo**, identificado con DNI N° 09793894, según poder inscrito en el Asiento N° A00001 de la Partida Electrónica N° 11973401 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima; quienes mediante Contrato de Consorcio con firmas legalizadas ante Notario Público, han concordado que el Representante Común del Consorcio lo asume la **Sra. Ocaño Velis Vda. Nollivos Leonarda**, identificada con DNI N° 20532096; asimismo el encargado de llevar la facturación (destinatario de pago) es la empresa **JLE GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** con RUC N° 20610252061, a quien en adelante se le llamará **EL CONTRATISTA**, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

- Con fecha [10.MAY.2023] el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PUBLICO N° 001-2023-CS/UNISCJSA - [PRIMERA CONVOCATORIA]**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023**, a **CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.
- Consecuentemente con fecha [23.MAY.2023], se consintió la buena pro del procedimiento de selección **CONCURSO PUBLICO N° 001-2023-CS/UNISCJSA - [PRIMERA CONVOCATORIA]**, en la plataforma del SEACE.
- Conforme a la Promesa y Contrato de Consorcio con firmas legalizadas, corresponde a cada uno de los integrantes las siguientes obligaciones:
 1. La empresa **J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA** [50% de obligaciones]

- Ejecución del servicio
- Facturación
- Asignación de personal
- Supervisión
- Otras obligaciones derivadas del contrato



LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



112

2. La empresa INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA (INIRSA)
[50 % de obligaciones]

- Ejecución del servicio
- Asignación del personal
- Supervisión

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023, a CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER, conforme al Requerimiento del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas del procedimiento de selección y la oferta de EL CONTRATISTA.

I. PLANTEL PROFESIONAL OFERTADO

PERSONAL CLAVE:

- NUTRICIONISTA:**
APELLIDOS Y NOMBRES : PALOMINO LLANOS, YURI
PROFESIÓN : LICENCIADO EN NUTRICION
DNI N° : 41551885
- JEFE DE COCINA:**
APELLIDOS Y NOMBRES : VASQUEZ RUIZ CESAR ANTONIO
PROFESIÓN : TÉCNICO EN CHEF EN COMIDA NACIONAL E INTERNACIONAL
DNI N° : 42954447

PERSONAL NO CLAVE:

- AYUDANTE DE COCINA Y REPARTO N° 01:**
APELLIDOS Y NOMBRES : ALVAREZ JARA JANET
DNI N° : 44047822
CELULAR N° : 986691444
- AYUDANTE DE COCINA Y REPARTO N° 02:**
APELLIDOS Y NOMBRES : VASQUEZ AISANA JOSE ANTONIO
DNI N° : 20988826
CELULAR N° : 977556158
- AYUDANTE DE COCINA Y REPARTO N° 03:**
APELLIDOS Y NOMBRES : ALVAREZ JARA JHOSIMAN LEONIL
DNI N° : 72944800
CELULAR N° : 982727885
- AYUDANTE DE COCINA Y REPARTO N° 04:**
APELLIDOS Y NOMBRES : CHARAPAQUI MUÑOZ MERCEDES ALICIA
DNI N° : 20594689
CELULAR N° : 930332246
- AYUDANTE DE COCINA Y REPARTO N° 05:**
APELLIDOS Y NOMBRES : NOLIVOS OCAÑO EMANUEL ARTURO
DNI N° : 42835654
CELULAR N° : 949660441
- AYUDANTE DE COCINA Y REPARTO N° 06:**
APELLIDOS Y NOMBRES : NOLIVOS EFFIO SCOTT
DNI N° : 61474573
CELULAR N° : 900066466
- AYUDANTE DE COCINA Y REPARTO N° 07:**
APELLIDOS Y NOMBRES : ROJAS VASQUEZ LUZ CLARA
DNI N° : 75545771
CELULAR N° : 944087616



भारत सरकार
विदेश विभाग
नई दिल्ली



संख्या: [Faint text]

दिनांक: [Faint text]

प्रति, [Faint text]

विषय: [Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



PERSONAL DE LIMPIEZA:

APELLIDOS Y NOMBRES

: ROJAS VASQUEZ MARIO

DNI N°

: 46793379

CELULAR N°

: 992095699

II. EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ESTADO
ÁREA DE ALMACÉN SECO		
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 220 * 0.50	02 UNIDADES	BUENO
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 0.70 * 0.50	02 UNIDADES	BUENO
BALANZA ELECTRONICA	02 UNIDADES	BUENO
AREA DE ALMACEN PERECIBLES		
BALANZA ELECTRONICA	02 UNIDADES	BUENO
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	02 UNIDADES	BUENO
EQUIPO DE CONGELACIÓN	02 UNIDADES	BUENO
AREA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES		
POZA PARA EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCIÓN	03 UNIDADES	BUENO
MESA DE TRABAJO	04 UNIDADES	BUENO
LAVADERO DE MANOS	03 UNIDADES	BUENO
ÁREA DE PORCIONADO		
MESAS DE TRABAJO	04 UNIDADES	BUENO
BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE	500 UNIDADES	BUENO
COCHE PORTA BANDEJAS	03 UNIDADES	BUENO
LAVADERO DE MANOS	03 UNIDADES	BUENO
POZA DE LAVADO	04 UNIDADES	BUENO
ÁREA DE COCINA CALIENTE		
COCINA DE 06 HORNILLAS MURAL EN LÍNEA CON 2 WOK	02 UNIDADES	BUENO
MODULO NEUTRO	02 UNIDADES	BUENO
MESAS DE TRABAJO CON 1 DIVISIÓN INFERIOR	02 UNIDADES	BUENO
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS DE 0° - 5°C	01 UNIDAD	BUENO
MESA 3 PUERTAS DE CONGELACIÓN - 18°C	01 UNIDAD	BUENO
CAMPANA EXTRACTORA	02 UNIDADES	BUENO
GABINETE DE ALMACENAJE	02 UNIDADES	BUENO
HORNO MICROONDAS	02 UNIDADES	BUENO



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
530 SOUTH EAST ASIAN AVENUE
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7070





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



110

LICUADORA INDUSTRIAL	02 UNIDADES	BUENO
PLANCHA	02 UNIDADES	BUENO
FREIDORA	01 UNIDAD	BUENO
FORNILLONES	02 UNIDADES	BUENO
CONGELADORA	02 UNIDADES	BUENO
REFRIGERADORA	02 UNIDADES	BUENO
BALANZA ELECTRONICA	02 UNIDADES	BUENO



ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

MODALIDAD Y UBICACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de preparación de los alimentos a todo costo y su correspondiente empaque deberá llevarse a cabo en las instalaciones del contratista. Estos deberán ser trasladados de manera adecuada, mediante un método y transporte que permita mantener sus condiciones de temperatura e inocuidad para posteriormente ser distribuidos por el mismo personal del concesionario a la población estudiantil beneficiada en cada una de las sedes y la filial.

HORARIO DE ATENCIÓN

El contratista debe brindar el servicio a los estudiantes de la UNISCJSA de lunes a viernes, sin incluir feriados, en el siguiente horario indicado en el CUADRO N°6:

RACIÓN	DESDE	HASTA
Desayuno	6:45 am	9:00 am
Almuerzo	11:45 am	2:00 pm

CUADRO N° 6

MUESTREO DE RACIONES

Para el muestreo de raciones el contratista deberá de realizar el envío de una (1) ración adicional en cada uno de los servicios a atender en cada sede. Es decir, para cada día, cada tipo de ración, en cada sede, el contratista deberá sumar una porción o ración más para poder llevar a cabo el muestreo correspondiente.

EVALUACIÓN DE MUESTREO

La evaluación del muestreo consiste en una degustación y corroboración de parámetros de los alimentos entregados en casa sede la universidad, para lo cual esta podrá designar a un grupo de tres (3) personas compuesto por un alumno, un personal administrativo y un docente universitario. Caso contrario, podrá ser el nutricionista contratado por la universidad o bromatólogo profesional, en cuyo caso este se convierte en el único evaluador de las raciones.

Las raciones serán evaluadas mediante dos métodos complementarios, detallado en los CUADROS N° 7 y N° 8:

MÉTODO 1 - SENSORIAL

	Sabor	Color	Olor	Presentación	Consistencia (Textura)	Puntaje total
Calificación 1						
Calificación 2						
Calificación 3						



LEONARDA OCHOA VELIS YRA HOUYOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPER



Department of Health and Human Services
Centers for Disease Control and Prevention
Division of Field Epidemiology
1600 Clifton Road, NE
Atlanta, Georgia 30333
Telephone: 404/616-1300
Fax: 404/616-1301
Internet: <http://www.cdc.gov>



(

)



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



Promedio final

CUADRO N° 7

La calificación se lleva a cabo mediante un sistema de puntuación de 0 a 4, siendo: 0 muy malo, 1 malo, 2 regular, 3 bueno y 4 muy bueno. La calificación promedio mínima esperada es de 15.0. El cálculo del promedio final es aritmético.

Si se tratara de una evaluación en conjunto, el puntaje asignado para cada elemento por parte de cada calificador deberá ser sumado de manera individual para que luego, los puntajes totales obtenidos sean promediados. Si, por el contrario, la evaluación la llevará a cabo un profesional, su puntaje final individual será tomado como resultado final.

MÉTODO 2 - TÉCNICO

PARA DESAYUNOS

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Leche, cereal y jugos 250cc Pan de 40gr c/u, Queso, pollo, atún, res, palta 40gr Embutido, aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla, mermelada, manjar blanco 15gr Fruta de estación 120gr	

CUADRO N° 8-A

PARA ALMUERZOS

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Sopas, cremas y jugos naturales 250cc Arroz 150gr Ensaladas 40gr Menestras 60gr Fideos (tallarín) 100gr Pollo, carne, pavo, hígado de res, cordero 120gr Pescado 140gr Fruta entera 120gr Postre 100gr	

La temperatura será medida mediante termómetro digital y el peso mediante balanza gramera sin considerar el empaque. Para considerar la ración como aprobada, ambos factores deben de cumplirse en cada uno de los casos.

Los resultados de ambos métodos deberán constatar el acta de entrega y recepción, un documento firmado por los involucrados y deberá ser remitido para su custodia a la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJSA, quien deberá custodiarlo para revisión y futuras consultas.

QUEJAS Y RECLAMOS

Los alumnos beneficiados con el programa alimentación tendrán oportunidad de presentar quejas y reclamos en relación a los alimentos recibidos, razón por la cual la universidad pondrá a disposición de ellos buzones

Página 5 de 33

Contrato N° 007-2023-DGA/UNISCJSA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín

Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo

Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



LEONARDA OCHOA VELAS VDA MOLINOS
Representante Común del Consejo
GLOBAL MAKERS - RIVER



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
540 EAST 57TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637



C

C



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



correspondientes en los ambientes del comedor. Adicionalmente y a plena discreción de la universidad se podrían llevar a cabo acciones de indagación de la calidad de la comida a través de entrevistas o encuestas físicas y/o virtuales.

Cada queja y/o reclamo presentado por la universidad hacia el contratista deberá ser respondido en un plazo no mayor a los 3 días calendario, caso contrario se tomará dicha queja y/o reclamos como cierta, dejando registro de la misma en el proceso de evaluación del contratista.

AUDITORÍA Y VISITAS INOPINADAS

La Dirección de Bienestar Universitario se encuentra facultada de contratar agentes externos a la institución para que estos realicen labores de auditorías y visitas inopinadas al ganador de la buena pro con la finalidad de validar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, estando sujeta a otras penalidades proporcionales a la gravedad de las potenciales faltas identificadas.

REQUISITOS MÍNIMOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS

Valor Calórico Total (VCT): 2000 calorías /día promedio según la OMS.

Según las recomendaciones del INS, los valores calóricos, proteicos y de grasas de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario en un rango de edad entre los 18 y 29 años, se distribuye en:

Mujeres : 1800 – 2100 calorías
Varones : 2000 – 2400 calorías

Los cuales se distribuyen en tres tiempos:

Desayuno : 25%
Almuerzo : 45%
Cena : 30%

COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

Distribución calórica por ración para desayuno y almuerzo respectivamente:

De Proteínas	: 15% del VCT
De Carbohidratos	: 60% del VCT
De Grasas	: 25% del VCT

CANTIDAD DE GRAMOS DE NUTRIENTES

Desayuno:

Proteína	: 18.75g
Carbohidratos	: 75.00g
Grasas	: 13.89g

Almuerzo:

Proteína	: 33.75g
Carbohidratos	: 135.0g
Grasas	: 25.00g

INSUMOS DE ALIMENTOS Y FRECUENCIA DE CONSUMO

Los insumos de los alimentos y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características (para 5 días).
Cárnicos: serán de calidad Extra o Primera o Clase A. Las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico serán según la certificación de acuerdo con la normatividad vigente.

- Carne de res: Pulpa. Cortes de Bistec, lomo y cadera. Según NTP 201.055 2003

Carne y Productos cárnicos:

- Carne de cerdo: Fresco, refrigerado o congelado. Pulpa, sin grasa.
- Pollo: Fresco, refrigerado o congelado. Una vez por semana.



LEONARDA OCAMPO VELAS VIDA HOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RAPER



[Faint, illegible text body]



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



107

- Pavita: Fresca, refrigerada o congelada. Una vez por semana.
- Pescado: fresco si es local, congelado si proviene de Lima. Una vez por semana, tipo filete. Pulpa (jurel, trucha).

La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos debe tener las siguientes características, según se detalla en el cuadro N° 09:

RÉGIMEN NORMAL	FRECUENCIA SEMANAL (ALMUERZO)
Res / vísceras	1 vez
Cerdo	1 vez
Pollo	1 vez
Pescado	1 vez
Pavita	1 vez

CUADRO N° 9

Lácteos y Derivados:

Leche: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, fluida entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

Yogurt: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, entero, semidescremado y/o 0%grasa, con probióticos, con fibra. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

Queso: de primera calidad, marca reconocida, empaque original fresco, pasteurizado con sal, con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

Embutidos: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento

Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales: Se considerarán según preparación, deberá ser marca reconocida, envasados, con fecha de vencimiento y con Registro Sanitario.

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Será de calidad EXTRA con un peso neto 150gr.

- Fruta Cítrica : hasta 2 veces por semana
- Fruta variada : diario, como opción postre
- Fruta de estación : diario, como opción de postre
- Verduras : diario
- Tubérculos : diario

Los viveres secos embolsados: Serán de calidad EXTRA, según sea el caso, marca reconocida, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- Menestras : 2 veces por semana
- Cereales : Diario
- Harinas : Diversas, según preparaciones.
- Azúcar : Diversas, según preparaciones.
- Frutas secas y Oleaginosas : Diversas, según preparaciones.

Aceites de origen vegetal: de marca reconocida y envasados (maíz, oliva, soja o soya, girasol: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario (no de palma, ni de coco).

Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y cantidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535-97-SA/DM, deberá ceñirse las siguientes condiciones:

- No se aceptarán productos a granel.
- En el caso de las frutas secas para los postres deberán ser grandes o tamaño extra.



LEONARDA OCAÑO VELIS VDA MOLINOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS JUBER



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



Por ejemplo, en el caso de los guindones la dosificación será de 3 a 4 unidades por ración.

- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se deberán desechar productos cuyos envases presenten deterioros, estén abolladas (chancadas) y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

ALCANCES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

ALCANCES

En la ejecución del servicio, el Contratista que resultará seleccionado deberá aplicar las normas de BPM - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y en general cualquier otra normativa aplicable en la elaboración de servicios de alimentación.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (servicio al cliente, adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, las mismas que cumplirán todas las normas de higiene aplicables y se efectuarán en las instalaciones asignadas por la universidad, pudiendo la universidad supervisar e inspeccionar dichas actividades en cualquier momento, sin previo aviso, en las instalaciones del contratista.

Se suministrará la alimentación en las horas establecidas, en vajilla o empaque apropiado, los cuales deberán estar en perfectas condiciones, dispuestos en bandejas individuales o envases descartables. Para el caso de los descartables, estos deben ser los permitidos explícitamente según la Ley N° 30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

El contratista deberá mantener limpia, sin grasa e íntegra la vajilla, las bandejas y los coches de transporte de alimentos. La vajilla y las bandejas deterioradas por el mal uso deberán ser repuestas por el contratista.

Deberá proporcionar los cubiertos, previamente higienizados y desinfectados; completos y empacados, los cuales deberán ser de acero inoxidable, con servilletas de papel. Si la presentación del alimento se hiciera en envases descartables, también deberán proporcionar el set de cubiertos descartable debidamente empacado.

El contratista deberá contar con personal suficiente, capacitado y con el perfil apropiado a su cargo para ejecutar el servicio, orientados en el servicio al cliente.

Todo el personal del contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

El personal a emplear por el contratista para la prestación del servicio deberá reunir los requisitos de idoneidad, sanidad y salud y deberá presentar los Certificados de Salud y carné de sanidad correspondientes, los cuales deberán estar siempre vigentes.

También deberá contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la oportuna y eficiente prestación del servicio de alimentación, incluyendo papelería.

Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas que cumplan con las características de aceptación del producto, información nutricional completa, rotulado en forma adecuada con fecha de vencimiento.

El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botas) los cuales deben estar identificados indicando el nombre del colaborador y el servicio que presta. Además, proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con los riesgos de la actividad que cada uno de los miembros de su equipo desempeñe.

En materia de control de plagas tendrá que realizar acciones de fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación.

El contratista dispondrá de un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas considerados como críticos en la manipulación de alimentos. Asimismo, se debe contar con planes de entrenamiento, emergencia, simulacros y otros de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad.



LEONARDA OCAÑO VELÁS VILA MOLINOS
Representante Común del Consejo
GLORIA MARENGO - PUEBLO



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



105

Deberá contar con un programa de recetas estandarizadas a utilizarse en el ciclo de menú con su respectivo análisis nutricional.

Realizar mensualmente una reunión con el personal responsable del control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, la determinación de las acciones correctivas y la suscripción de actas de la reunión para ser remitidas al departamento o persona a cargo del control y auditorías, asignados por el contratante.

El contratista deberá coordinar con un laboratorio de análisis de alimentos ubicado en las cercanías de la zona o lugar donde se encuentre su centro de operaciones o en la capital (Lima) para realizar los análisis microbiológicos con un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación, siendo estos: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor. Estos análisis se ejecutarán cada seis (6) meses. Los resultados deberán ser presentados al auditor de alimentos asignado con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

Garantizar el cumplimiento de los programas de salud ocupacional coordinados con la nutricionista de la empresa.

Dar respuesta en forma oportuna de los requerimientos interpuestos por los usuarios y/o entes de control por fallas atribuibles a la prestación del servicio, la cual deberá estar acompañada de la toma de acciones correctivas pertinentes dentro de las 24 horas y, en general, tomar decisiones oportunas sobre las quejas, reclamos y sugerencias sobre la calidad de los servicios.

Considerando que el servicio a contratar incide directamente en la salud y bienestar de los estudiantes de la universidad, en cautela al cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir los siguientes objetivos:

- 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.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación para los estudiantes de la Universidad.
- Vigilar y brindar seguridad sanitaria alimentaria sustentada mediante la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y en los procedimientos de higiene y saneamiento, el cual será ejercida por un profesional en nutrición, contratado por el contratista. La universidad ejercerá vigilancia a través de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Prestar un servicio personalizado, eficiente, de calidad, con atención en la higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcional de acuerdo con los requerimientos mínimos y las necesidades de los estudiantes de la universidad.

Las condiciones mínimas que debe presentar las instalaciones donde se llevará a cabo la preparación de los alimentos son las siguientes:

INSTALACIONES

AI. Ubicación y Estructura Física

Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada durante la elaboración, empaque y distribución.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos y pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa para minimizar riesgos de contaminación cruzada. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben limpiarse periódicamente de la grasa impregnada en los ductos, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, contaminación del ambiente o riesgo de incendio.

AII. Ambientes

El establecimiento del contratista, de acuerdo con el volumen de preparación de raciones, debe disponer de espacio suficiente. Así mismo, debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando los riesgos de contaminación cruzada. Debe tener pisos, paredes, ventanas, techos y puertas de material y superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, las cuales deben mantener limpias y en buen estado de conservación. Las ventanas

Página 9 de 33
Contrato N° 007-2023-DGA/UNISCJA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



LEONARDA OCAÑO VELÁSQUEZ
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUGER



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales y los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos.

Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado.

La iluminación natural o artificial debe permitir la visualización de las áreas de trabajo operativa y deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos por ruptura.

AII. Abastecimiento de Agua

La disponibilidad de agua para consumo humano debe ser suficiente para las necesidades del servicio, debiendo controlar que el nivel mínimo de cloro residual libre sea de 0.5mg/L o 1ppm si procede de red pública. Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que impida la contaminación del agua.

AIV. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria para lo cual se debe contar con trampas para capturar las grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujo y reboso. Además, se debe evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa con capacidad suficiente para la actividad y ser retirada hacia su lugar de acopio las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin y deben contar con tapa o un sistema que garantice su aislamiento. Se debe disponer de un lavadero para el lavado de mopas, tachos y demás implementos de limpieza separado y distinto al lavadero utilizado para los insumos.

AV. Servicios higiénicos y vestuario

Deben mantenerse operativos y en buen estado de conservación e higiene y contar con iluminación y sistema de ventilación.

El número de servicios higiénicos debe cumplir la norma vigente y demanda de uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.

Deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Estos ambientes deben contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos.

AVI. Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, con dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. No se puede utilizar los lavaderos de alimentos para higiene personal.

PERSONAL MÍNIMO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El contratista dispondrá del personal necesario para cumplir con los tiempos de servicios sin retrasos estipulados por el contratante. Mínimamente deberá estar compuesto por diez (10) personas distribuidas entre personal clave y personal de soporte (o no clave). La distribución es la que se señala a continuación y las principales actividades del personal clave se detallan en el CUADRO N° 11.

- Personal clave
 - Un (1) nutricionista
 - Un (1) jefe de cocina
- Personal no clave
 - Siete (7) ayudantes de cocina y reparto
 - Un (1) personal de limpieza

Funciones del personal clave:



LEONARDO OCAÑO VELÁSQUEZ
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPER

20



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
5301 S. DICKINSON AVE.
CHICAGO, ILL. 60637



C

C



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



PERSONAL CLAVE	FUNCIONES
Nutricionista	• Coordinará con la universidad el proceso de elaboración y programación de los alimentos para los estudiantes universitarios. • Programará juntamente con el jefe de cocina la programación mensual de los menús en los distintos servicios (desayuno, almuerzo) • Revisará los parámetros de calidad, inocuidad, manipulación durante el proceso de preparación y distribución de los alimentos listos para consumo con el fin de garantizar la inocuidad del servicio brindado. • Validará la calidad sanitaria, organoléptica del producto final elaborado para garantizar que cumpla los parámetros de calidad establecidos. • Validará los gramajes y temperatura de la ración alimentaria que se entregará en el acta de entrega de la ración alimentaria según pesos indicados.
Jefe de cocina	• Programará con la nutricionista mensualmente los menús a entregar cumpliendo los requisitos nutricionales establecidos • Planificará la ejecución de los menús a elaborar durante un mes de atención • Planificará con su equipo de trabajo las funciones a desempeñar para la elaboración de los menús en forma diaria. • Validará con su equipo de trabajo el porcionado de los insumos para cumplir con los gramajes establecidos en el presente documento. • Controlará los parámetros de calidad durante la ejecución de las recetas para garantizar la inocuidad del alimento.

CUADRO N° 11

NORMAS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PERSONAL

El personal deberá cumplir estrictamente las normas de higiene y comportamiento personal durante todo el proceso de suministro de alimentos. La presentación de todo el personal debe ser pulcra.

Deberán contar con todos los equipos, materiales, uniformes, herramientas y cualquier otro insumo que sea necesario para la efectiva prestación del servicio de alimentación.

El personal deberá aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el que se describen todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, enfermedades infectocontagiosas, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, visitas, inducción de personal nuevo, entre otros.

UNIFORMES

El Contratista proveerá a su personal fijo y al que se encuentre en entrenamiento, los uniformes, el calzado y equipos de protección individual apropiados, con su correspondiente distintivo.

Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.

Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas.

Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados por el manipulador de alimentos y deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.

REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Contratista para el servicio de alimentación no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos. Asimismo toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional.

Características del servicio:

la calidad de los productos y alimentos:

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura) según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa



LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

- Los alimentos a ser utilizados para la preparación y que posteriormente se servirán, serán de calidad garantizada, es decir, deberán ser preparados el mismo día. Así mismo, deberán utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidas del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío. Si la carne estuviera congelada, el proceso de descongelamiento debe ser refrigerado y no debe permanecer más de un día después de descongelado
- La frecuencia mínima de consumo de carnes semanal será de la siguiente manera, tal se detalla en el

Cárnico (almuerzo)	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero, Picado y molido)	1 vez por semana
Visceras (mondongo, hígado)	1 vez por semana
Aves (pollo, gallina, pavita)	1 vez por semana
Chanco y cabrito	1 vez por semana
Pescado	1 vez por semana

CUADRO N° 12

- Los refrescos, jugos y postres se deberán preparar con frutas naturales.
- Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal envasado de buena calidad y de marca conocida.
- Los derivados lácteos deben estar en óptimas condiciones de salubridad, los cuales pueden ser verificados y comprobados con muestreo aleatorio en un laboratorio de análisis.
- El arroz, las menestras y los tubérculos deben de mostrarse en condiciones sanitarias adecuadas.

Control de productos a utilizar:

No deberán utilizarse productos con envases sin rotulados, sin registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento expirada, contaminados físicamente por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros, envases hinchados, oxidados, abollados, rotos o rajados, que presenten signos de adulteración o alteración, y no cuenten con tales condiciones. Además, deberán mostrar las características de calidad y sanidad establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y podrán adquirirse directamente de los centros de producción y/o comercialización y/o a través de proveedores debidamente registrados por el Ministerio de Salud.

La Dirección de Bienestar Universitario (DBU) verificará periódicamente los productos recepcionados en el almacén del contratista, levantando la correspondiente acta. De existir observaciones, de manera inmediata la DBU deberá informar a la Oficina de Administración para las notificaciones al contratista y demás actos que correspondan.

Mantenimiento de productos:

A. CARNES

- Todas las carnes y menudencias que se utilicen deberán proceder de centros de beneficio y camales autorizados.
- Deben de ser frescas y de buena calidad.
- Se transportarán en recipientes inoxidables, los que deberán estar en buenas condiciones de conservación e higiene.

B. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

- Las carnes de pescado y otros productos hidrobiológicos deberán proceder de centros de expendio autorizados para el suministro.
- Deberán mantenerse en cadena de frío que garantice su inocuidad.
- Se transportará en depósitos de material inoxidable de fácil limpieza. Se deberán mantener en frío a fin de evitar su alteración.

El pescado blanco deberá tener las siguientes características:

- Carne dura a la presión de los dedos.
- Agallas de color rojo vivo.
- Ojos brillantes y saltones.
- Escamas bien adheridas.
- Vientre sin abultamiento.

C. VÍSCERAS FRESCAS (Sólo hígado y Mondongo)



101

- Hígado:
 - Superficie lisa, brillante.
 - Color pardo claro.
 - Consistencia algo clara y elástica.
- Mondongo:
 - Debe ser fresco.
 - Debidamente procesado.
 - De color parejo, sin manchas.
 - La presentación debe ser en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene.
 - Debe presentar, en el momento de la recepción, una temperatura no mayor a 5° C.

D. HUEVOS FRESCOS DEBIDAMENTE ENVASADOS

- Con la fecha de consumo impresa preferentemente.
- Lavados y desinfectados.
- Debidamente empacados.
- Peso unitario: de 65 a 70 g/unidad, preferentemente.
- Frescos, con olor y sabor característicos.
- Cascarán sin defectos, sin roturas ni rajaduras.
- Libres de sustancias tóxicas.

E. LECHE FRESCA Y DERIVADOS

- Olor suave y agradable.
- Color blanco opaco.
- Sabor característico.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.

F. HORTALIZAS Y FRUTAS

- Adecuado estado de madurez, sin llegar a la licuefacción de sus tallos y hojas.
- No estar atacados por insectos.
- Estar limpios, no mostrar residuos de barro en la superficie.

G. RAÍCES Y TUBÉRCULOS

- Adecuado estado de madurez.
- No contener parásitos internos o externos.
- Limpios, sin residuos de barro en su superficie.
- Sin residuos de pesticidas.

H. CEREALES Y DERIVADOS

- Deben estar sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados.
- En el caso de ser envasados deberán estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

I. PRODUCTOS ENLATADOS

Deben estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:

- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
- Condiciones de conservación,
- Ingredientes empleados
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

J. EMBUTIDOS



LEONARDO OCARIO VELIZ VDA. NOTUVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPER



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



- Características organolépticas:
 - Olor y sabor característicos.
 - Color uniforme.
 - Sin manchas.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

K. CONDIMENTOS

- Características:
 - Las especies deben estar sanas,
 - Limpias y genuinas.
 - Deben contener la totalidad de los principios activos que le son propios.
 - Estar privadas de materias inertes o extrañas como arena y material terroso y de partes de la misma planta que no poseen calidades de condimento como lo pueden ser, a veces tallo, peciolo, pedúnculos o cáscaras.
 - No estar alteradas, atacadas por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parásitos y sus formas evolutivas.
 - No estar en mal estado de conservación o higiene
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

La compra, transporte y almacenamiento de las materias primas necesarias estarán a cargo del proveedor de alimentos.

ADQUISICIÓN

La adquisición de alimentos se debe realizar sólo a suministradores conocidos y confiables que comercialicen productos de calidad garantizada. Para la producción de las dietas, los alimentos que se adquieran deberán ser frescos.

La adquisición de los alimentos se hará en forma oportuna y de acuerdo con el menú planificado, sin afectar la cadena de frío y manteniendo las previsiones necesarias para evitar la contaminación cruzada o cualquier incumplimiento a las buenas prácticas relacionadas.

El contratista deberá disponer de una nómina de proveedores que cumplan los requisitos que los acrediten como proveedores garantizados y confiables y que sean aprobados por el servicio de auditoría de alimentos.

Los alimentos envasados que se adquieran deberán contener las etiquetas en buen estado con la información correspondiente: nombre del alimento, identificación del lote, fecha de duración, fecha de elaboración, registro sanitario.

Con el propósito de garantizar el origen y la calidad de las materias primas, el contratista deberá disponer de un Programa de Control de Proveedores y un Sistema o Plan de Control de Trazabilidad.

TRANSPORTE

Las unidades que trasladan los productos al local del contratista deben cumplir con los estándares de calidad óptimos, como:

- Deben estar higienizados,
- Deben tener temperaturas de refrigeración (para alimentos de alto riesgo),
- No deben colocar los productos en el piso de la unidad.



LEONARDA OCAÑO VELÁS VIDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPES



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
504



THE UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARY

[Faint, illegible text covering the majority of the page, likely bleed-through from the reverse side.]



RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la recepción, se revisarán los alimentos adquiridos y sólo se admitirán aquellos que cumplan con las características y temperaturas señaladas en el Anexo N°6 (Características generales de los alimentos durante recepción).

El personal del servicio de auditoría de alimentos supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de productos que presenten una calidad y temperatura inadecuadas.

El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca serán manipuladas o serán colocadas junto a productos de limpieza y los depósitos de los alimentos no podrán generar el acceso de insectos o roedores.

El contratista dispondrá de procedimientos y documentos de registro relacionados con el control de la recepción de los alimentos. El contratista facilitará el cronograma de entrega de productos por parte de los proveedores, la entrega de alimentos se realizará en horario previamente coordinado con el servicio de auditoría de alimentos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento debe reducir al máximo las pérdidas de calidad de los alimentos. Los alimentos perecibles, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; y los alimentos no perecibles, se guardarán en almacenamiento seco.

En los sitios de almacenamiento, los productos deberán ubicarse de acuerdo con el tipo y uso del producto. En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad máxima, anaqueles y estantes debidamente ordenados según las normas BPM. Durante el almacenamiento seco, se supervisará la temperatura, humedad, ventilación y anaqueles y estantes ordenados en condiciones higiénicas según normas BPM.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará de acuerdo con los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores. Las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas, con estantes resistentes e impermeables. En esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y período de durabilidad y no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.

Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.

REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso y en la cámara de cárnicos se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro. Los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios. Las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.

DESCONGELACIÓN

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados.

Parámetros de calidad

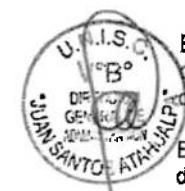
Parámetros de vida útil de preparaciones: deberá mantenerse una guía de parámetros de vida útil para cada tipo de preparación que incluya procedimientos para preparaciones seguras de los alimentos de alto riesgo.

Programación de Menús

La programación del menú deberá ser 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.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario es en promedio 2000 calorías durante un día, las cuales se distribuyen en desayuno, almuerzo y cena.

La programación de los menús se realizará de la siguiente manera: el nutricionista del contratista entregará una programación mensual de alimentación; con una anticipación de quince días para ser revisada, ajustada y



LEONARDA UCANO VELIZ VDA MOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPER



International Development Corporation
New York, New York
10001



1

2



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



aprobada para su ejecución por la Dirección de Bienestar Universitario. Finalmente, cada lunes al inicio del horario de atención, la programación deberá ser publicada con el respectivo visto de la OBU.

Las raciones por día deben ser balanceadas de acuerdo con el siguiente detalle:

- Calorías: 2000 cal.
 - Desayuno : 30% de (2000 cal)
 - Almuerzo : 50% de (2000 cal)
- Distribución Calórica:
 - De proteínas: 15% de (2000 cal)
 - De carbohidratos: 60% de (2000 cal)
 - De grasas: 25% de (2000 cal) (No más del 10% de Grasas saturadas)

Cantidad de alimentos a servirse por ración diaria, según programación de menús

En los siguientes cuadros se precisa la cantidad de los alimentos frecuentemente utilizados para la preparación de las raciones, precisando que en esta tabla no están incluidos todos los alimentos y por cual estos mismos servirán únicamente como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados.

Características técnicas para el desayuno:

Los desayunos deberán contener el siguiente esquema detallado en los CUADROS N° 12 y N° 13:

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	- Cereal con fruta, leche entera con cereal 1 taza 250cc 2 unidades de pan, peso reglamentario de 40g cada unidad - Entremés para el pan: Un pan con entremés proteico (pollo, res, atún, pavita, queso fresco y/o fundido, huevo, embutido. - Un pan con entremés no proteico (mermelada, mantequilla, palta, aceituna. - Jugo de fruta 250 ml o fruta de estación

CUADRO N° 13

N°	ENTREMÉS	FRECUENCIA
1	Queso fresco pasteurizado / fundido (40g)	2 v/semana
2	Pollo (40g) peso cocido	1 v/semana
3	Huevo (60g-65g)	2 v/semana
4	Atún (40g)	1 v/semana
5	Embutido de cerdo (30g)	1 v/semana
6	Res (40g) peso cocido	1 v/semana
7	Palta (40g)	1 v/semana
8	Mantequilla (15g)	1 v/semana
9	Mermelada (15g)	Variado
10	Manjarblanco (15g)	Variado
11	Aceituna extra sin pepa (30g)	1 v/semana

CUADRO N° 14

En relación a estos entremeses se precisa indicar:

- Mermelada: sabores variados de fruta.



United Nations
Economic and Social Council
Commission on Human Rights
Sub-Commission on the Promotion and Protection of Human Rights
Working Group on the Right to a Fair Trial



Report of the Working Group on the Right to a Fair Trial
on its mission to the Republic of the Philippines
in 1992

Submitted to the Commission on Human Rights
at its 47th Session, 1993

Human Rights Commission
Geneva

1993

United Nations
Human Rights Commission
Geneva

Human Rights Commission
Geneva

Human Rights Commission
Geneva

Human Rights Commission
Geneva

Human Rights Commission
Geneva

Human Rights Commission
Geneva



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



97

- Aceituna: variada, de botija o verde, de tamaño extra o grande.
- Atún: se considera preparación con limón, cebolla y lechuga.

Características técnicas para el almuerzo:

Los almuerzos deben contener lo siguiente:

- 250 cc de sopa o 220gr de entrada (papa a la huancaína, ceviche, ocopa entre otros), más
- 01 segundo, más
- 40 gr. ensalada de verduras, más
- 250 cc de refresco basados en productos naturales, más
- 100 gr de postre (gelatina, flan, mazamorra, compota entre otros) o 150 gr de fruta fresca.

Además se debe considerar lo detallado en el CUADRO N° 14:

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo, pavo, pato	En ración / 150 gr. (pierna, entrepierna y pecho)	Guisos, estofado, asado, milanesa (pura pulpa).
Carne aves/pollo, pavo, pato	Ración chica/ 70 gr.	Con menestra en entradas, sopas
Menudencia ave/ hígado, mollejas, cuello	Ración/ 70 gr.	Sopas
Carne roja/ res, cordero, chanco	En ración Ración/ 120 gr. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res, cordero, chanco	Ración chica/ 70 gr. (malaya, paleta, tapa,	Con menestras, sopas
Menudencia res: hígado	Ración/ 120 gr.	Guisos, asado, bistec
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 140 gr.	Fríto, sudado, en adobo, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 150 gr.	Grano entero
Queso: fresco, parmesano u otro	Ración/ 20 gr.	Sopas, entradas
Leche evaporada entera	Ración/ 20 ml.	Sopas, entradas
Huevo	Ración/ 30 gr.	Sopas, entradas, decoraciones, salsas
Menestras secas. Todas las variedades	Ración/ 100 gr. (menestras cocidas)	Guiso solo o con tubérculos
Cereal procesado/ fideos, harina, sémola	Ración/ 15 gr – 20 gr.	Para espesar sopas
Fideos, tallarín	Ración/ 1020 gr.	Segundo con o sin tubérculo
Tubérculos: papa, yuca, olluco	Ración/ 100 gr- 120 gr.	Picado en segundos y sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote	Ración/ 120 gr- 150 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Verduras varias	Ración/25 gr- 30 gr.	Sopas y segundos
Verduras varias	Ración/ 35 gr- 40 gr.	Ensaladas
Flan, gelatinas	Ración/ 100 gr.	Postres
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 25 gr. 30 gr	Endulzar refrescos y postres

Página 17 de 33

Contrato N° 007-2023-DGA/UNISCJSA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



LEONARDO OCHOA VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RPER



THE NATIONAL BUREAU OF STANDARDS
WASHINGTON, D. C.



STANDARD SPECIFICATION FOR
STEEL RAILS

ASTM A 1008-1975
Standard Specification for
Steel RAILS



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



Frutas variadas	Ración/ 150 gr.	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 10 ml.	Ensaladas y aderezos
Postre preparado	Ración 100 ml.	Fruta natural
Ensalada de fruta	Ración 120 gr	Combinación de al menos 3 frutas

CUADRO N° 15

PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

El menú deberá ser:

- Suficiente
- Equilibrado
- Variado
- Adecuado

El nutricionista de la empresa contratista, junto con el chef, serán los encargados de la planificación del menú y del correspondiente cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) para su revisión y aprobación. Los menús deberán ser publicados semanalmente para conocimiento general de los estudiantes.

La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contemplar una opción de ensalada, una opción de proteína, una opción de carbohidratos, un jugo/refresco y un postre/fruta

CAMBIOS EN EL MENÚ

Los cambios en el menú serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada (24 horas) al responsable del servicio de auditoría de alimentos, quien, de acuerdo con las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, autorizará o negará dicho cambio.

Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado será el contratista quien asumirá dicho costo.

EJECUCIÓN DEL MENÚ

El contratista realizará el menú de acuerdo con lo aprobado por el responsable del servicio de auditoría de alimentos.

La ejecución del menú se podrá fundamentar en el empleo de recetas estandarizadas realizadas de acuerdo con las porciones estándares de alimentos. Estas pueden elaborarse a partir de la propia experiencia del presente servicio, de tal forma que el contratista de manera paulatina, las elabore y queden como estándar aprobado por la universidad para la ejecución del propio servicio. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú en cada ocasión que corresponda.

El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoría de alimentos.

Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 6°C y 60°C).

Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

Transporte de alimentos

El transporte de alimentos hacia cada uno de los comedores de la universidad:

Los alimentos preparados que correspondan ser trasladados a los comedores de la universidad, serán transportados desde el local donde se ubica la cocina del contratista de manera tal que se garantice la calidad sanitaria e inocuidad.



University of California
 San Diego
 La Jolla, California 92037
 (619) 594-9311



1

2

3

4

5



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



95

De acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, deberá observarse el cumplimiento de lo siguiente:

- Proveer de los medios suficientes para proteger los alimentos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o cualquier otro efecto indeseable.
- La unidad de transporte a utilizar debe presentar una cabina o tolva cerrada para proteger adecuadamente los equipos que trasladan los alimentos preparados.
- No transportar los alimentos con otro tipo de productos que puedan contaminarlos.
- Acondicionar los equipos adecuados para garantizar la cadena de frío/caliente cuando los alimentos así lo requieran.
- Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados y mantenerse en la temperatura adecuada.
- El área del vehículo y los envases o recipientes que se empleen para transportar los alimentos deben ser exclusivos para dicho fin, deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.
- Los equipos a utilizar para transportar los alimentos ya preparados hacia la zona de entrega deben cumplir con lo siguiente:
 - Ser de material liso no poroso.
 - Su estructura no debe ser tóxica.
 - Debe mantener temperaturas calientes superiores a 70°C o menores a 5°C.
 - Mantener las temperaturas señaladas por más de 2 horas
 - Debe ser de fácil higienización

Periódicamente la Dirección de Bienestar Universitario realizará el control, materia del presente punto, levantando la correspondiente acta. Si hubiese alguna observación, se otorgará al contratista el plazo máximo para el levantamiento de observaciones, bajo apercibimiento de rescindir el contrato.

PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos, las manipulaciones y procesamiento de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos y existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso.

El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos.

Para asegurar una cocción adecuada de los diferentes productos a utilizar se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más alta que la temperatura interna mínima segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud ± 1 °C.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas y a los ingredientes o alimentos empleados. Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

Los alimentos deberán cocinarse hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.

USO DE GRASAS Y ACEITES EN LA COCCIÓN

Deberán utilizarse únicamente grasas o aceites destinados a este fin (aceite de soja o soya, de maíz, de oliva, margarinas sin grasas trans). No deberán calentarse excesivamente los aceites y grasas para freír. La temperatura depende de la naturaleza del aceite o grasa utilizada. Las grasas o aceites para freír no deben calentarse a más de 180°C.

Nota: El aceite no deberá ser utilizado a más de su ciclo de vida, es decir, máximo 1 día.



LEONARDA OCAÑO VELÁS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPER

27



UNIVERSITY OF MASSACHUSETTS
SCHOOL OF LAW
OFFICE OF THE DEAN
100 STATE STREET, SUITE 200
BOSTON, MASSACHUSETTS 02109
(617) 552-1234



Dear Mr. [Name]:

I am pleased to inform you that your application for admission to the University of Massachusetts School of Law has been reviewed and your file has been forwarded to the Admissions Committee. The Committee has recommended that you be admitted to the School of Law for the fall semester of 2001.

You will receive a letter from the Admissions Office within the next few weeks regarding the next steps in the admission process, including the submission of transcripts and the payment of tuition. Please contact the Admissions Office at (617) 552-1234 if you have any questions.

We look forward to welcoming you to the University of Massachusetts School of Law.

Sincerely,
[Signature]



94

EMPACADO DE PORCIONES

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. El empaclado en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a sesenta (60) minutos para ningún producto refrigerado.

Se utilizarán utensilios y recipientes lavados y desinfectados. Para el empaclado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharitas, etc.).

Cuando el empaclado en porciones de los alimentos refrigerados no puede realizarse en sesenta (60) minutos, éstas volverán a refrigerarse hasta alcanzar la temperatura de refrigeración menor a 5°C. Tal empaclado en porciones se efectuará en una zona separada, cuya temperatura ambiente no afecte la temperatura del alimento.

Se vigilará mediante termómetros y los alimentos deberán permanecer máximo por dos horas en estas condiciones. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5°C.

RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de la entrega del servicio a los estudiantes sobra alimento, éste deberá ser desechado.

En el proceso de recalentamiento deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos.

Los alimentos líquidos se deben recalentar hasta que hiervan.

El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura mayor a 60°C.

Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C por el menor tiempo posible.

El sistema de distribución tipo *self service* (autoservicio) deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 5°C o superior a 60°C.

PACKING

El Contratista podrá envasar los alimentos bajo la modalidad de packing individual.

Para tal efecto, utilizará envases de material adecuados que garanticen y conserven las características organolépticas del alimento (específicamente la temperatura) y protegerá el contenido contra la introducción de microorganismos viables.

En caso se requiera, se colocarán los recipientes en otro material de envasado adicional (película de plástico, aluminio, etc.).

A través del envasado o emplatado, el alimento se presentará en forma individual, conveniente y atractiva.

CONSERVACION Y EXHIBICION DE ALIMENTOS PREPARADOS

El contratista aplicará un proceso de enfriamiento y/o calentamiento para el almacenamiento de los alimentos listos para consumo.

Las temperaturas a las que deben entregarse los platos fríos en el comedor será menor a 10°C y para platos calientes mayor a 60°C o más de temperatura interna.

El contratista podrá optar por entregar los alimentos ya listos para consumo en dos formas:

a. Packing Individual:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Mantener el alimento en su propio equipo de traslado (coolers, cajas isotérmicas) para no perder la cadena de frío o calor del alimento hasta la entrega al comensal.
- Deberá proporcionar las bandejas y los cubiertos descartables (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.



THE UNIVERSITY OF CHICAGO



DEPARTMENT OF CHEMISTRY

1155 EAST 58TH STREET

CHICAGO, ILL. 60637

TEL: 773-936-5000

FAX: 773-936-5001

WWW.CHEM.UCHICAGO.EDU

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637

CHICAGO, ILL. 60637



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



93

b. Packing a Granel:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Proveer equipos (tablas, mesas refrigeradas) para mantener los alimentos en temperatura adecuada y no perder la cadena de frío/calor hasta la entrega al comensal.
- Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y, así mismo, se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos.
- En el caso del plato frío éste debe estar con temperatura menor a los 10°C al momento de la entrega al comensal.
- El contratista deberá proporcionar las bandejas, cubiertos (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.



ENTREGA DEL SERVICIO

El contratista dispondrá de personal para atención del estudiante universitario según el horario de atención en cada sede.

La entrega del servicio será en forma individual previa identificación y registro.

CANTIDAD DE COMIDAS Y PORCIONES DE ALIMENTOS

CANTIDAD DE COMIDAS

La cantidad de comidas será entregada de acuerdo con la orden acordada por la universidad, siguiendo lo detallado en el presente documento en el punto 13. De existir alguna modificación, la universidad comunicará el cambio oportunamente, con una anticipación no menor de 48 horas y manteniendo como límite la cantidad total de raciones contratadas.

PORCIONES O CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS O INGREDIENTES DE LAS

PREPARACIONES

El contratista debe entregar alimentos y platos adecuados. Para ello la cantidad de alimentos empleados estará de acuerdo con el número de usuarios y la proporción de los ingredientes que exige cada plato.

La cantidad de ingredientes o alimentos que el contratista utilice en las comidas deberá cumplir con las porciones estándares de alimentos mencionadas en este documento. Las modificaciones que, por omisión involuntaria puedan surgir, serán analizadas y aprobadas por el Servicio de auditorías de alimentos en coordinación con el contratista.

CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

La alimentación proporcionada por el contratista deberá poseer características sensoriales, nutricionales e higiénicas óptimas. La producción de la alimentación deberá ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos no deben poner en riesgo la salud de las personas.

A través de los procesos de control de calidad se garantizará tanto la aptitud de los alimentos, para la protección y satisfacción del usuario, como el cumplimiento de los parámetros establecidos en las normas correspondientes.

El contratista será responsable de la calidad de los alimentos. El producto terminado será sometido a exámenes bacteriológicos en caso de intoxicaciones de más del 5% de los estudiantes beneficiados con el servicio de alimentación. El contratista entregará los resultados al Servicio de auditorías de alimentos con su respectivo plan de acción, el cual incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Se evaluará la ausencia de acción microbiana, las alteraciones en general y la ausencia de cualquier elemento o residuo que pueda ser nocivo para el organismo humano.

Se realizará muestreo de alimentos diariamente, de cada servicio, y las muestras se conservarán en refrigeración por 72 horas como parte de la vigilancia de los contaminantes químicos y biológicos de los productos suministrados por el contratista. Las muestras deberán ser rotuladas y se registrará el nombre de la preparación, la fecha y el servicio. Las raciones provistas para el muestreo no forman parte del total de raciones contratadas, por lo que el contratista deberá tomar la provisión de preparar una ración adicional para cada punto de despacho de alimentos. Estas raciones de muestreo serán seleccionadas de manera aleatoria del total de raciones que el contratista

Página 21 de 33

Contrato N° 007-2023-DGA/UNISCJA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe



LEONARDO AGUIRRE VELIS VDA NOVILLOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPER



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



despache a cada comedor, quedando completamente prohibida la determinación de una ración en particular, por parte del contratista hacia la universidad.

El contratista asumirá la realización de los análisis microbiológicos de los alimentos en caso de existir alguna intoxicación por los mismos.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y vitaminas) deben mantenerse durante todos los procesos a los que se someten.

Las características nutricionales estarán supeditadas a las especificaciones de las diferentes recetas.

Se analizará mensualmente la composición de los menús de los alimentos con relación al valor energético y al contenido de nutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) en conjunto con la nutricionista de la empresa contratista.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

Por una parte, están las características organolépticas, relativas a las sensaciones (visuales, olfativas, gustativas, de tacto e incluso de sonido del alimento), las cuales deben ser óptimas y estarán en concordancia con el tipo de alimento o comida. Por otra están las características digestivas que son las que se experimentan después de ingerir los alimentos y que no deberán provocar síntomas gastrointestinales adversos en los usuarios.

Se evaluarán, entre otras, las siguientes características:

- Organolépticas:
 - Color.
 - Textura.
 - Sabor.
 - Aroma y otras.
- Digestivas:
 - Plenitud gástrica.
 - Meteorismo, etc.

La calidad sensorial de los alimentos será evaluada diariamente por personas asignadas a través de verificaciones visuales, olfativas, gustativas y táctiles; las cualidades digestivas serán valoradas por medio de visitas y entrevistas a los usuarios del servicio de alimentación.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y ATENCIÓN DEL SERVICIO

a. Área de Producción:

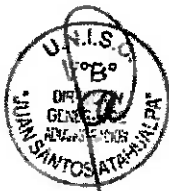
Las instalaciones de la cocina, los equipos y utensilios utilizados por el contratista deberán ser mantenidos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

- La limpieza y desinfección de las instalaciones es competencia exclusiva del contratista y se realizará en horarios que no interfieran con la preparación y distribución de los alimentos, sin embargo, durante las fases de producción de los alimentos, todas las áreas deberán permanecer higienizadas y los alimentos que accidentalmente se derramen, deberán ser evacuados inmediatamente. De igual forma se procederá con los implementos (guantes descartables, gorro descartable, papel aluminio, plástico, envolturas, etc.) utilizados durante la producción y distribución de las comidas.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas. El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí, de manera adecuada, según su propia naturaleza y las buenas prácticas referidas para cada tipo de alimento. Toda la cocina, deberá someterse a una limpieza profunda una (1) vez por semana. Las superficies de las campanas extractoras deberán limpiarse tres (3) veces a la semana. Los filtros se someterán una (1) vez por semana a una limpieza profunda.

b. Atención del Servicio

Los espacios libres, el comedor, las mesas, la vajilla, cubiertos y los equipos a utilizar para el servicio de atención en el comedor serán higienizados por el contratista.



LEONARDO OCAMPO VELÁS VDA MOLINOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RAPER



UNIVERSITY OF TORONTO
LIBRARY
1285 DAVENPORT STREET
TORONTO, ONTARIO M5S 1A5
CANADA





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



El contratista deberá realizar una limpieza profunda, al finalizar la semana, de todos los ambientes y equipos que utilicen para la atención del servicio.

El contratista deberá almacenar sus implementos de limpieza en un lugar aislado fuera del área de atención. Los productos químicos por utilizar deberán estar debidamente rotulados.

El contratista designará una persona en el comedor para la limpieza de ello durante el servicio.

RECOLECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE

El contratista es el responsable tanto de la recolección como de la limpieza y desinfección de las bandejas, vajilla desechable o reutilizable y menaje utilizados en el suministro de la alimentación.

La recolección, el transporte, la limpieza y desinfección de los coches, las bandejas y de la vajilla reutilizable la efectuará el contratista.

Luego de la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo), los coches deben ser lavados y desinfectados.

Las bandejas, vajilla y todo el menaje deberán ser lavados y desinfectados de acuerdo con los procedimientos y estándares operativos. Los cumplimientos de estos procesos serán monitoreados por el auditor del servicio de alimentos y quedarán evidenciados en un documento de registro.

CONTROL DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Contratista entregará un cronograma para la realización del control de los procesos de limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica, operacional y post operacional de las instalaciones y de los equipos.

MANEJO DE DESECHOS

La recolección y eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio serán de responsabilidad del contratista.

La eliminación de desechos se realizará a través de sistemas adecuados para la recolección, conducción y depósitos de los desechos, de forma que se evite la contaminación de los alimentos o del medio ambiente.

El contratista, mediante un Plan de Manejo de Desechos, será el responsable de remover, clasificar y disponer la vajilla, los desechos y la basura que se generen durante el suministro de la alimentación, haciendo una clara diferenciación de los residuos orgánicos e inorgánicos.

La eliminación de residuos se hará de acuerdo con un horario establecido previamente entre las dos partes involucradas.

Luego de trasladar los recipientes que contienen los residuos, éstos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser trasladados al interior de la central de producción.

Los cartones y envoltorios, tan pronto como queden vacíos, se eliminarán en las mismas condiciones que los materiales de desecho.

El contratista dispondrá de contenedores especiales y los distribuirá adecuadamente en las diferentes áreas de la central de producción, para la recogida selectiva de desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, plástico y aceites usados.

La limpieza y desinfección de los contenedores destinados a la recolección de residuos estará a cargo del contratista.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO

El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza.

En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor.

En el Plan de Limpieza de las Instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.



LEONARDA OCAÑO VELÁSQUEZ
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RPER



The International Journal of Business and Economics is a peer-reviewed journal that publishes research in the field of business and economics. The journal is published quarterly and is available in both print and electronic formats. The journal's content is focused on the application of economic theory to business practice, and it includes a wide range of articles, including empirical studies, theoretical analyses, and case studies. The journal is edited by a team of experts in the field, and it is known for its high standards of academic excellence. The journal is a valuable resource for researchers, students, and practitioners in the field of business and economics.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



SEGURIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá disponer de un plan de manejo frente a contingencias relevantes a la seguridad alimentaria (intoxicaciones e infecciones alimentarias).

El contratista deberá contar con los siguientes programas, manuales y/o protocolos:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el que se describen los procedimientos operativos estándares de saneamiento para las instalaciones, los equipos, menaje, utensilios y vajilla. El contratista deberá entregar el cronograma de limpieza diaria, profunda y cíclica. En este se indicarán las áreas, la frecuencia, los momentos de ejecución en relación con los procesos de elaboración de las comidas, métodos, medios y productos utilizados, personal encargado de la aplicación, entre otros. Se incluirán los documentos de registro del monitoreo y control, de las evaluaciones de los procesos y de las conclusiones de las auditorías efectuadas a los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y ERRADICACIÓN DE ROEDORES, INSECTOS Y OTRAS PLAGAS DE LAS INSTALACIONES

El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos, roedores y otras plagas de la central de producción y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán estar rotulados y cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas.

El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas del cual dependen las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento y/o control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control, se determinará qué plaga hay que eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable.

RECETAS ESTANDARIZADAS

No es un requisito obligatorio, sin embargo, se valorará que el contratista cuente, dentro de su ciclo de menú, con las recetas estandarizadas considerando los aspectos que en adelante se describen:

- Ingredientes: primero enumerar los ingredientes que requieren preparación previa. Se debe usar términos descriptivos claros que especifiquen la clase y forma del ingrediente o el tratamiento que requiere antes de usarlo, por ejemplo: leche caliente, zanahorias peladas y cortadas en cubos, papas con cáscara, etc.
- Señalar la cantidad de cada ingrediente en peso y medida. Los pesos deben ser netos y no en bruto, a menos que el producto se vaya a consumir así, por ejemplo: papas con cáscara. En el caso de productos en unidades, señalar el número. Las fracciones, es mejor redondearlas a cantidades fácilmente manejables.
- Especificar las instrucciones y procedimientos en forma fácilmente comprensible.

PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

Que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas y auditorías a proveedores.

Todos los proveedores del contratista deberán ser certificados y se entregará al Servicio de auditorías de alimentos de los proveedores y las principales marcas.

PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

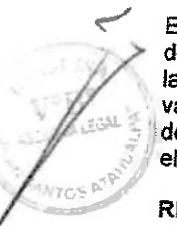
Debe permitir la identificación y el retiro rápido y efectivo de los productos que representen un peligro potencial para los usuarios. Incluirá un sistema documental y de registros que permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de los productos. El plan debe permitir "seguir la pista", "conocer la historia" o "localizar los productos" de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.

El contratista dispondrá de los recipientes necesarios para conservar por 72 horas las muestras testigo de todos los alimentos a ser servidos en los diferentes tiempos de comida y que representen un riesgo de contaminación.

Página 24 de 33

Contrato N° 007-2023-DGA/UNISCJA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



LEONARDO OCAÑO VELAS VIDA INOVIOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPER

05



International Association of Agricultural Economists
Annual Meeting 1998
August 1-5, 1998
Ljubljana, Slovenia



C

C



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

En el que se describen todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, e higiene personal, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, inducción de personal nuevo, visitas, entre otros.

PERSONAL

En todas las fases del servicio de alimentación, el contratista utilizará sus propios técnicos y trabajadores, por lo que la Universidad no asume ninguna responsabilidad laboral ni social con dicho personal. A fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones patronales del contratista con sus trabajadores, la Universidad realizará auditorías y controles de cumplimiento, para lo cual el contratista deberá brindar todas las facilidades, documentos e insumos necesarios.

En consecuencia, corresponde al contratista designar al personal idóneo, profesional y moralmente, para el cumplimiento de las obligaciones a su cargo previstas en el contrato, llevando a cabo los procesos de selección y fiscalización de conducta de personal que permitan garantizar una buena conducta. La universidad podrá exigir que ciertas personas sean excluidas por el contratista por razones de conducta, capacidad o idoneidad de dicha persona.

Será de responsabilidad exclusiva del contratista el cumplimiento de cualquier obligación de carácter laboral o tributario o de cualquier otra índole, relacionado con su personal desplazado en las instalaciones de la universidad para la ejecución del contrato, sin excepción o limitación alguna.

Cualquier modificación del personal del contratista, será informada a la universidad por escrito para que autorice su correspondiente ingreso a las instalaciones del campo universitario.

Queda establecido que tanto el contratista como su personal deberán cumplir, dentro de las instalaciones de la universidad, con los reglamentos internos, las políticas de conducta y normas de seguridad, dejando establecido que la universidad puede realizar controles y/o revisiones de manera aleatoria al personal del contratista designado para el presente servicio.

El contratista dispondrá, en forma permanente, por cada tiempo de comida, de un Chef encargado, quienes serán los responsables de la planificación del menú y de la aplicación de normas técnicas e higiénicas en la ejecución de este.

El Contratista deberá designar a personal propio, en número suficiente y cuyas funciones sean ajenas a la producción de comidas, la responsabilidad de la limpieza y desinfección de las instalaciones de la cocina y el comedor. El personal de limpieza deberá estar capacitado en las técnicas de limpieza y desinfección.

El personal nuevo deberá ser capacitado mínimo durante cinco días antes de integrarse a sus labores.

RECURSOS

La universidad pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación que comprende las instalaciones de una zona libre para la ubicación de los equipos con alimentos preparados y el comedor para los estudiantes. Es decir, la universidad no proporcionará un espacio de cocina, pero si un espacio disponible para que el contratista pueda hacer la entrega de alimentos a los estudiantes.

El contratista deberá contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la prestación oportuna y eficiente del servicio de alimentación.

Si el contratista opta por una entrega de Packing individual, deberá proveer de los materiales necesarios para la atención tal como se detalla en el presente documento.

Si el contratista opta por una entrega a granel, deberá proveer de los materiales y equipos necesarios para la atención del servicio de alimentación, tal como se detalla en el presente documento.

Los equipos, menaje, utensilios, vajilla, cubiertos y recipientes deberán ser apropiados para el servicio de alimentos y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies serán lisas y exentas de hoyos y grietas.

MINISTROS DE OFICINA, PAPELERÍA, FORMATOS, EQUIPOS INFORMÁTICOS



LEONARDO OCAÑO VELIS VDA MOLINOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - SPQ

CP

1. The first of the two main parts of the report is

concerned with the

second part

is a description of the

the results of the

the results of the

the results of the

the results of the

the results of the

?

C

C



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

MEDIDAS DE CONTROL

La supervisión y conformidad del servicio estará a cargo del Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA, para lo cual el contratista debe tener en cuenta lo siguiente:

- El Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias, realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio referido a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones; el cual, de no ser acatado, será causal de sanción.
- La universidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria) asumiendo los costos y gastos relacionados por cuenta propia.
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
- Los alimentos serán preparados exclusivamente en las instalaciones del contratista.

CONDICIONES, ASPECTOS LEGALES Y COMPLEMENTARIOS:

Conformidad:

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros técnico – administrativos que conforman el Equipo de Supervisión y Control de la Preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA.

Modificaciones del calendario académico:

En caso de presentarse situaciones extraordinarias por modificación del calendario académico, se ajustará la cantidad de entregas diarias de raciones alimenticias, previo aviso por escrito al contratista en un plazo no menor de 48 horas, salvo casos excepcionales no imputables a la UNISCJSA, en los que el plazo será con una anticipación no menor de 24 horas, caso contrario, la entidad asumirá el pago de raciones alimenticias no suministradas.

No Recepción:

La UNISCJSA, no está obligada a recibir las raciones alimenticias que no cumplan con los términos de referencia para su preparación, o fuera de las fechas u horarios establecidos para el desarrollo de sus actividades académicas. De darse el caso se aplicará la penalidad correspondiente.

La Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa contará obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.

Responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias:

La verificación de cantidades y calidad de las raciones alimenticias a ser suministradas por el contratista, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas, y el contrato que se genere, estará a cargo de:

- Representante de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Representante de la Vicepresidencia Académica.
- Representante técnico (nutricionista) de la Universidad.

Quienes deberán suscribir la correspondiente Acta de Recepción y Conformidad.

Acta de Recepción y conformidad:

Es el documento que levantarán los responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, en la cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de orden de servicio, fecha y lugar de recepción, cantidades, tipo de ración (almuerzo o desayuno), contenido, etc.

Observaciones a la Recepción y Conformidad:



LEONARDA OCANO VELAS VDA MOLINOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAVERS - RIVER



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



En caso de que existieran observaciones, se consignarán en el acta mencionada indicando claramente a qué están referidas, precisando el plazo que se está dando al contratista para la subsanación, el cual no excederá de un (01) día calendario, salvo que la observación esté referida a aspectos de calidad o afectación de la inocuidad de los alimentos, la cual deberá ser subsanada de inmediato. La Unidad de Abastecimiento en coordinación con los responsables de la recepción y conformidad notificarán de inmediato al contratista, vía fax, correo electrónico, oficio, etc., dejando constancia de la notificación efectuada. El medio de comunicación elegido para este propósito deberá quedar consignado en el perfeccionamiento del contrato.

DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA CON EL EQUIPO DE TRABAJO

Es obligación del contratista dotar de uniforme y elementos de protección personal y sanitaria a todos los miembros de su equipo de trabajo, en la medida que sus responsabilidades o tareas a ejecutar así lo exijan. Sin limitar los elementos que este podría de entregar a su personal, el contratista deberá brindar mínimamente lo que se detalla en el CUADRO N° 15:

Personal femenino	Personal masculino
• Turbante para cubrir todo el cabello • Chaqueta y mandil de color claro • Delantal de color claro • Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos • Protector mascarilla	• Gorra que cubra todo el cabello • Chaqueta de color claro • Delantal de color claro • Protector mascarilla • Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos

CUADRO N° 15

Así mismo, sin importar el género del personal, deberán de tener presente las siguientes consideraciones:

- No consumir bebidas alcohólicas ni cigarrillos durante la atención de los estudiantes
- No permitir el ingreso ni la permanencia de personal ajeno al servicio dentro del ambiente destinado para la preparación de alimentos
- Contar con carnet de vacunación de COVID-19 con evidencia de haber recibido al menos las tres (3) primeras dosis completas
- Mantener su carnet de sanidad vigente
- Mantener su documento de identidad vigente

DE LA INFRAESTRUCTURA DEL CONTRATISTA

El contratista deberá contar con un ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, cuya dirección deberá informar con ocasión al perfeccionamiento del contrato, a través de declaración jurada.

DEL EQUIPAMIENTO

Contar con el equipamiento gastronómico detallado en el CUADRO N° 10 del presente documento, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado o estado intermedio.

Esta información deberá estar detallada en la propuesta del contratista y será corroborada durante la etapa de perfeccionamiento del contrato.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 957,600.00 (Son: NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS CON 00/100 SOLES), bajo el Sistema de Contratación de Suma Alzada, que incluye todos los impuestos de Ley.

ESCUELA PROFESIONAL	TIPO DE RACIÓN	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Desayuno	12,600	S/ 8.00	S/ 100,800.00

Liberal National Movement of the Latin America
Youth Union Association
LNU-USA



THE LIBERAL NATIONAL MOVEMENT OF THE LATIN AMERICA YOUTH UNION ASSOCIATION (LNU-USA) is a non-profit organization dedicated to promoting the values of liberty, democracy, and human rights among the youth of Latin America. The organization was founded in 1982 and has since grown into a significant force for positive change in the region. Its primary focus is on providing leadership training, educational opportunities, and cultural exchange programs for young people. Through its various initiatives, LNU-USA aims to empower the youth to become active citizens and leaders who can contribute to the development and progress of their respective countries. The organization's commitment to the principles of the Liberal National Movement is reflected in its programs and activities, which are designed to foster a sense of responsibility and civic engagement among its members. LNU-USA continues to work tirelessly to advance the cause of liberty and democracy in Latin America, striving to create a brighter future for the region's youth.

The organization's mission is to provide leadership training, educational opportunities, and cultural exchange programs for young people. Through its various initiatives, LNU-USA aims to empower the youth to become active citizens and leaders who can contribute to the development and progress of their respective countries. The organization's commitment to the principles of the Liberal National Movement is reflected in its programs and activities, which are designed to foster a sense of responsibility and civic engagement among its members. LNU-USA continues to work tirelessly to advance the cause of liberty and democracy in Latin America, striving to create a brighter future for the region's youth.

The organization's mission is to provide leadership training, educational opportunities, and cultural exchange programs for young people. Through its various initiatives, LNU-USA aims to empower the youth to become active citizens and leaders who can contribute to the development and progress of their respective countries. The organization's commitment to the principles of the Liberal National Movement is reflected in its programs and activities, which are designed to foster a sense of responsibility and civic engagement among its members. LNU-USA continues to work tirelessly to advance the cause of liberty and democracy in Latin America, striving to create a brighter future for the region's youth.

The organization's mission is to provide leadership training, educational opportunities, and cultural exchange programs for young people. Through its various initiatives, LNU-USA aims to empower the youth to become active citizens and leaders who can contribute to the development and progress of their respective countries. The organization's commitment to the principles of the Liberal National Movement is reflected in its programs and activities, which are designed to foster a sense of responsibility and civic engagement among its members. LNU-USA continues to work tirelessly to advance the cause of liberty and democracy in Latin America, striving to create a brighter future for the region's youth.

The organization's mission is to provide leadership training, educational opportunities, and cultural exchange programs for young people. Through its various initiatives, LNU-USA aims to empower the youth to become active citizens and leaders who can contribute to the development and progress of their respective countries. The organization's commitment to the principles of the Liberal National Movement is reflected in its programs and activities, which are designed to foster a sense of responsibility and civic engagement among its members. LNU-USA continues to work tirelessly to advance the cause of liberty and democracy in Latin America, striving to create a brighter future for the region's youth.

The organization's mission is to provide leadership training, educational opportunities, and cultural exchange programs for young people. Through its various initiatives, LNU-USA aims to empower the youth to become active citizens and leaders who can contribute to the development and progress of their respective countries. The organization's commitment to the principles of the Liberal National Movement is reflected in its programs and activities, which are designed to foster a sense of responsibility and civic engagement among its members. LNU-USA continues to work tirelessly to advance the cause of liberty and democracy in Latin America, striving to create a brighter future for the region's youth.

The organization's mission is to provide leadership training, educational opportunities, and cultural exchange programs for young people. Through its various initiatives, LNU-USA aims to empower the youth to become active citizens and leaders who can contribute to the development and progress of their respective countries. The organization's commitment to the principles of the Liberal National Movement is reflected in its programs and activities, which are designed to foster a sense of responsibility and civic engagement among its members. LNU-USA continues to work tirelessly to advance the cause of liberty and democracy in Latin America, striving to create a brighter future for the region's youth.

The organization's mission is to provide leadership training, educational opportunities, and cultural exchange programs for young people. Through its various initiatives, LNU-USA aims to empower the youth to become active citizens and leaders who can contribute to the development and progress of their respective countries. The organization's commitment to the principles of the Liberal National Movement is reflected in its programs and activities, which are designed to foster a sense of responsibility and civic engagement among its members. LNU-USA continues to work tirelessly to advance the cause of liberty and democracy in Latin America, striving to create a brighter future for the region's youth.

The organization's mission is to provide leadership training, educational opportunities, and cultural exchange programs for young people. Through its various initiatives, LNU-USA aims to empower the youth to become active citizens and leaders who can contribute to the development and progress of their respective countries. The organization's commitment to the principles of the Liberal National Movement is reflected in its programs and activities, which are designed to foster a sense of responsibility and civic engagement among its members. LNU-USA continues to work tirelessly to advance the cause of liberty and democracy in Latin America, striving to create a brighter future for the region's youth.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Almuerzo	12,600	S/ 11.00	S/ 138,600.00
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Desayuno	12,600	S/ 8.00	S/ 100,800.00
	Almuerzo	12,600	S/ 11.00	S/ 138,600.00
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Desayuno	12,600	S/ 8.00	S/ 100,800.00
	Almuerzo	12,600	S/ 11.00	S/ 138,600.00
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Desayuno	12,600	S/ 8.00	S/ 100,800.00
	Almuerzo	12,600	S/ 11.00	S/ 138,600.00
TOTAL				S/ 957,600.00

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.

Financiamiento: De conformidad con la **Certificación de Crédito Presupuestario** Nota N° 0000000471, el pago del presente contrato será abonado con cargo al clasificador de Gasto 2.3. 2 7.11 5, Meta 0015, Fuente de **Financiamiento:** Recursos Ordinarios, Rubro: 00 – Recursos Ordinarios.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

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

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

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados.

Dicha documentación se debe presentar en la **UNIDAD DE TRAMITE DOCUMENTARIO DE LA ENTIDAD – MESA DE PARTES**, sito en la **AV. PERÚ N° 612 – URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN (REFERENCIA: FRENTE AL HOTEL FANNYS).**

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los servicios se prestarán en un plazo de **DOSCIENTOS CATORCE (214) días calendario**, con una atención efectiva de **ciento veintiséis (126) días hábiles**. El inicio específico del mismo será de acuerdo al siguiente cronograma:







Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



CUADRO DE PROGRAMACIÓN DEL NÚMERO DE DÍAS PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNISCJSA

MES	INICIO DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS	FIN DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS	TOTAL DE DÍAS EFECTIVOS (HÁBILES)
JUNIO	01.JUN.2023	30.JUN.2023	21
JULIO	03.JUL.2023	27.JUL.2023	19
AGOSTO	28.AGO.2023	31.AGO.2023	03
SEPTIEMBRE	01.SEP.2023	29.SEP.2023	21
OCTUBRE	02.OCT.2023	31.OCT.2023	22
NOVIEMBRE	02.NOV.2023	30.NOV.2023	21
DICIEMBRE	01.DIC.2023	29.DIC.2023	19
TOTAL DIAS			126

Nota: No se atiende el 29.JUN.2023, 28 y 29.JUL.2023, 30.AGO.2023, 01.NOV.2023, 08.DIC.2023 y 25.DIC.2023 por considerarse días feriados.
Se suspende la atención del 28.JUL.2023 hasta el 27.AGO.2023 por culminación e inicio de Semestre Académico I y II respectivamente.

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.

Requisitos para perfeccionar el Contrato:

Conforme a lo señalado en el numeral 2.5 Requisitos para perfeccionar el contrato, del Capítulo II de la Sección Específica de las bases, el contratista presentó para la suscripción del contrato lo siguiente:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato: Presenta documento S/N de fecha 26.MAY.2023 en el que el representante común solicita que se le retenga el 10% del monto del contrato como garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias (no corresponde).
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) del BANCO BBVA N° 011 238 000100025722 38
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato.
- Copia de DNI del representante legal.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato: Calle Los Precursores Nro. S/N Sec. Pampa del Carmen (cruce con la av. Perú) Junín - Chanchamayo - Chanchamayo.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación (Anexo N° 12)
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
- Estructura de costos.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete (no corresponde).
- Declaración jurada señalando correo electrónico y número de contacto del contratista, para las notificaciones durante la ejecución contractual: Correo: jkserviciosdealimentacion@gmail.com / Cel. N° 951927107.
- Declaración Jurada en el cual detalle la lista del equipo de trabajo (personal no clave) que intervendrá en la ejecución del servicio, debiendo incluir como mínimo los siguientes datos: apellidos y nombres, número de DNI y cargo que desempeñará.
- Copia simple de DNI del equipo de trabajo (personal no clave).
- Declaración Jurada informando la dirección que contará el contratista, como ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la UNISCJSA. Dirección: Calle Los Precursores Nro. S/N Sec. Pampa del Carmen (cruce con la av. Perú) Junín - Chanchamayo - Chanchamayo.

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: S/ 95,760.00 (NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SESENTA CON 00/100 SOLES) monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY



RECEIVED
JAN 10 1964

FROM
JAN 10 1964

TO
JAN 10 1964

RE
JAN 10 1964

FROM
JAN 10 1964

TO
JAN 10 1964

RE
JAN 10 1964

FROM
JAN 10 1964

TO
JAN 10 1964

RE
JAN 10 1964

FROM
JAN 10 1964

TO
JAN 10 1964

RE
JAN 10 1964

FROM
JAN 10 1964

TO
JAN 10 1964

RE
JAN 10 1964

FROM
JAN 10 1964

TO
JAN 10 1964



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

Esta retención que debe efectuar LA ENTIDAD, obedece a la CARTA S/N de fecha 26.MAY.2023 (folio 27 de los documentos presentados para el perfeccionamiento del contrato), donde el Representante Común del Consorcio Global Makers - Riper Sra. Leonarda Ocaño Velis Vda. Nolivos, otorga dicha garantía a través de la autorización de retención del 10% del monto contractual para garantizar el fiel cumplimiento del contrato, de conformidad al numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento; el cual habiendo hecho la consulta en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa, las empresas J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA e INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA (INIRSA) se encuentran acreditadas como Micro Empresa desde el [11.ABR.2023] y [12.NOV.2009] respectivamente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: 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 el funcionario Responsable de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJSA, en el plazo máximo de siete (7) 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 manifestamente 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 DECIMA: 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 UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN [01] año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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

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.

Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

OTRAS PENALIDADES:



THE UNITED STATES OF AMERICA
DEPARTMENT OF AGRICULTURE
BUREAU OF PLANT INDUSTRY
WASHINGTON, D. C.



Very respectfully,
Yours very truly,
[Signature]

[Faint, illegible text follows, likely a letter or report.]



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
3	No presentar la programación mensual de los desayunos y almuerzos dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificados actualizados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
12	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo, sin justificación alguna	8% el pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario



LEONARDA OCAÑO VELIS VDA MOLINOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIDER

1. The purpose of this report is to provide a summary of the results of the research conducted by the National Bureau of Standards in the field of [illegible] during the period [illegible] to [illegible].

2. The research was conducted by [illegible] and [illegible] under the direction of [illegible].

3. The results of the research are presented in the following sections:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

4. The following conclusions were drawn from the research:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

5. The following recommendations are made:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

6. The following references are cited:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

7. The following figures are included:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

8. The following tables are included:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

9. The following appendices are included:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

10. The following conclusions are drawn from the research:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

11. The following recommendations are made:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

12. The following references are cited:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

13. The following figures are included:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

14. The following tables are included:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]

15. The following appendices are included:

- a. [illegible]
- b. [illegible]
- c. [illegible]
- d. [illegible]
- e. [illegible]



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



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 TERCERA: 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 CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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 SEXTA: 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 SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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.



LEONARDO UGANO VELIS VDA MOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS



UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968



THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
JAN 20 1968



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



CLÁUSULA DECIMA OCTAVA: 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 DECIMA NOVENA: 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: Jr. Los Cedros N° 141 - Urbanización La Merced, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín.

DOMICILIO COMUN DEL CONTRATISTA: Calle Los Precursores Nro. S/N Sec. Pampa del Carmen (cruce con la av. Perú) Junín - Chanchamayo - Chanchamayo.

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 quintuplicado en señal de conformidad en la ciudad de Chanchamayo, a los treinta (30) días del mes de mayo del año dos mil veintitrés (2023).



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
LIC. ADM. JHON ALEX MAURICIO SANTILLÁN
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

"LA ENTIDAD"

LEONARDA OCAÑO VELIS YDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

"EL CONTRATISTA"
OCAÑO VELIS YDA NOLIVOS LEONARDA
DNI N° 20532096
REPRESENTANTE COMUN
CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER





[The main body of the page contains extremely faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the document. The text is too light to transcribe accurately.]

Ficha de Selección

Regresar

Convocatoria

Información General

Nomenclatura:	CP-SM-1-2023-CS/UNISCJA-1
N° Convocatoria:	1
Tipo Compra o Selección:	Por la Entidad
Normativa Aplicable:	Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado
Versión SEACE:	3
Identificador Convocatoria:	890469

Información general de la Entidad

Entidad Convocante:	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Dirección Legal:	JIRON LOS CEDROS N° 141 LA MERCED (JUNIN-CHANCHAMAYO-CHANCHAMAYO)
Página Web:	
Teléfono de la Entidad:	1111111

Información general del procedimiento

Objeto de Contratación:	Servicio
Descripción del Objeto:	CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN,...
Valor Estimado / Valor Referencial	1,071,000.00 Soles
Monto del Derecho de Participación:	GRATUITO
Monto del costo de Reproducción de las Bases:	5.00
Lugar y cuenta de pago del costo de Reproducción de las Bases:	Banco Cuenta Caja de la Entidad
Fecha y Hora Publicación:	30/03/2023 16:43

Cronograma

Etapas	Fecha Inicio	Fecha Fin
Convocatoria	30/03/2023 00:01	30/03/2023 23:59
Registro de participantes(Electronica)	31/03/2023 00:01	04/05/2023 23:59
Formulación de consultas y observaciones(Electronica)	31/03/2023 00:01	17/04/2023 23:59
Absolución de consultas y observaciones(Electronica)	18/04/2023	18/04/2023
Integración de las Bases MEDIANTE LA PLATAFORMA DEL SEACE	18/04/2023	18/04/2023
Presentación de ofertas(Electronica)	05/05/2023 00:01	05/05/2023 23:59
Evaluación y calificación de ofertas OFICINA DE ABASTECIMIENTO Y PUBLICADO A TRAVES DEL SEACE	08/05/2023	08/05/2023
Otorgamiento de la Buena Pro MEDIANTE LA PLATAFORMA DEL SEACE	08/05/2023 08:30	08/05/2023

Entidad Contratante

N° Ruc	UNIVERSIDAD N
20568019521	SANTOS ATAHUALPA

Entidad Contratante

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL HAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023.

Acuerdos Comerciales

El procedimiento se encuentra bajo acuerdos comerciales:

Nro.	Descripción del Acuerdo Comercial
1	Acuerdo de Alianza del Pacífico Perú - Colombia y Chile
2	Acuerdo de Alianza del Pacífico Perú-México
3	Acuerdo de Libre Comercio Perú - Honduras

Ver documentos por Etapa

Lista de Documentos

Nro.	Etapas	Documento	Archivo	Fecha y Hora de publicación	Acciones
1	Convocatoria	Resumen ejecutivo	 (317 KB)	30/03/2023 16:43	
2	Convocatoria	Bases Administrativas	 (8515 KB)	30/03/2023 16:43	
3	Absolución de consultas y observaciones	Pliego de absolución de consultas y observaciones	 (1 KB)	18/04/2023 20:02	
4	Integración de las Bases	Bases Integradas	 (14041 KB)	18/04/2023 20:02	
5	Presentación de ofertas	Documentos de Presentación de Propuestas	 (21 KB)	10/05/2023 19:16	
6	Evaluación y calificación de ofertas	Documentos de Calificación y Evaluación	 (85 KB)	10/05/2023 19:16	
7	Otorgamiento de la Buena Pro	Documentos de Otorgamiento de Buena Pro	 (823 KB)	10/05/2023 19:16	

1 de 1

1

15

Ver listado de ítem

1 - SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS

Codigo CUBSO:

9111160300225304

Cantidad: 1 - Servicio

Reserva Para MYPE:

SI Paquete: NO

Denominación del Bien o Servicio Común

Valor Referencial/Estimado Total

1071000.00 Soles

Estado: Contratado

Acciones

Postor	MYPE	Ley de promoción de la Selva	Bonificación colindante (Contratación fuera de provincia de Lima y Callao)	Cantidad adjudicada	Monto adjudicado
CONSORCIO - CONSORCIO GLOBAL MAKERS ¿ RIPER	NO	NO	NO	1.00	957,600.00
20515184113 - INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER SOCIEDAD ANONIMA (INIRSA)	NO	NO	NO		
20610252061 - J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	NO	NO	NO		

(1 of 1)

1

10 ▼

Opciones del procedimiento

Ver documentos del procedimiento	Ver listado de ítem	Ver acciones generales al procedimiento	Ver contratos	Ver oficios de supervisión	Ver historial de contrataciones	Ver listado de acciones de supervisión	Ver Notificaciones de Supervisión	Ver integrantes y encargado
Formulación de consultas y/u Observaciones	Ver Ofertas Presentadas							

Regresar

Descripción del Objeto:

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023.

Central de Consultas: 6143636 | Horario de Atención: 08h a 18h
correctamente el portal deberá usar el navegador Internet Explorer

pantalla de 1280x800.
Términos y Condiciones de Uso

Presentación de ofertas/expresión de interés

Entidad convocante :

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Nomenclatura :

CP-SM-1-2023-CSIUNISCJSA-1

Nro. de convocatoria :

1

Objeto de contratación :

Servicio

Descripción del objeto :

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) - PERIODO JUNIO - DICIEMBRE 2023.

Nro. ítem	Descripción del ítem		Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación
RUC / Código			SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS			
1			CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO			
10407794741			CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	05/05/2023	12:17:30	Electronico
10460335219			HELICONIA HOTEL SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	05/05/2023	20:22:30	Electronico
20486949261				05/05/2023	20:27:01	Electronico
20610252061			CONSORCIO GLOBAL MAKERS ¿ RIPER	05/05/2023	22:57:26	Electronico

ANEXO N° 04



FORMATO DE COTIZACIÓN

NÚMERO	AÑO
0337	2024

Por el presente, solicitamos se sirva cotizar los siguientes bienes y/o servicios y entregarnos en la siguiente dirección:
Av. Peru N° 812 - Pampa del Carmen, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junín; caso contrario enviar a la siguiente dirección electrónica: abastecimiento@unajsa.edu.pe

DATOS DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA QUE COTIZA:						
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:						
RÉGIMEN UNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC):						
N° DE COT:						
DIRECCIÓN:						
TELÉFONO:						
CORREO ELECTRÓNICO:						
ITEM N°	CANT.	UNID. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MAZAR, SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA ATAHUALPA.			
GARANTIA:						
PLAZO DE ENTREGA:						

- El ofertante en respuesta al principio de preservación de veracidad, DECLARA BAJO JURAMENTO:
1. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presenta para la presente contratación, asumiendo la documentación que sustenta el contenido de mi cotización y cualquier infracción, en copia del original que obra en mi poder.
 2. Cargar en todos los documentos con los términos de referencia o especificaciones técnicas, según correspondiera, que cuente con stock suficiente y a su libre disposición para atender la contratación, y me someto a cualquier indicación posterior a la contratación que sea necesaria.
 3. No permitir ningún ingreso como remuneración al personal del Estado Peruano (Institución Pública o Empresa del Estado) y no me encuentro incurso dentro de la prohibición de la doble percepción o incompatibilidad de ingresos, las únicas excepciones las constituyen la percepción de ingresos por honorarios profesionales o por servicios prestados en el extranjero, las percepciones de honorarios de entidades o empresas autorizadas por el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
 4. No tener impedimento de contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
 5. No tener inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado en las casas de inhabilitación vigentes para prestar servicios al Estado, conforme al Reglamento de Registro Nacional de Sanciones, Centro de Servicios de Registro Nacional de Sanciones, de Destitución y Despido - RNSDC, inhabilitación Administrativa en juicio vigente con el Estado, impedimento para ser postor o contratista, expresamente previstos por las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia, e inhabilitación o sanción del colegio profesional de ser el caso.
 6. No encontrarme en una situación de conflicto de intereses de índole económica, política, familiar o de otra naturaleza que puedan afectar la contratación.
 7. No tener antecedentes penales, penales o judiciales por delitos dolosos.
 8. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad y obtener las disposiciones anticorrupción que formen parte del contrato.
 9. Autorizar ser notificado mediante correo electrónico, en caso resulte elegida como proveedor, a la dirección electrónica señalada por mi persona. Asimismo, dejo constancia que el comprador de pago a ser emitido al CCI y banco señalados atendida la correspondiente Orden de Compra y/o Servicio o las prestaciones en bienes y/o servicios señalados en el contrato, queda cancelados para todos los efectos, mediante la sola inscripción del importe del referido presupuesto de compra a favor de la cuenta en

Solicitud Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Abastecimiento UNISOLSA
Para: confortech@unajsa.edu.pe; fortech@unajsa.edu.pe; fortech@unajsa.edu.pe

Solicitud de Cotización N° 03...
2 archivos adjuntos (4 MB)

Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa"
Descargar todos

Buenas tardes;
Reciban los cordiales saludos a nombre de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, a través de la presente se solicita se sirva remitirnos su cotización sobre el siguiente requerimiento:

CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MAZAR, SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA. Cuyos términos de referencia y detalles se encuentran en los datos adjuntos.

Al respecto, se solicita se sirva remitir su cotización con un plazo de 01 un día hábil, el cual vence a las 5:30 pm del día jueves 21/03/2024.

Agradeciendo anteladamente por su atención al presente a la brevedad posible, me suscribo.

- NOTA:
- REVISAR EL ARCHIVO ADJUNTO YA QUE SON LOS TERMINOS DE REFERENCIA DEL SERVICIO
 - ENVIAR SU PROPUESTA ECONOMICA EN EL FORMATO FACILITADO POR LA ENTIDAD CONTRATANTE.
 - ENVIAR CV DOCUMENTADO PARA REALIZAR LA VERIFICACION CON RESPECTO A LOS TERMINOS DE REFERENCIA

Atte:
Lic. Adm. MARILUZ CARMEN HUAYAN SULCA
Jefe de la Unidad de Abastecimiento
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Solicitud Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Abastecimiento: UNISCUJA

Para: Jorge Huacho <jorge.huacho@uniscuja.com>

mailto:1900@uniscuja.com; jorge.huacho@uniscuja.com

mailto:1900@uniscuja.com; jorge.huacho@uniscuja.com

Solicitud de Cotización N° 03...

TDR: CONTRATACION SERVIL...

2 archivos adjuntos (4 MB)

Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa"

Descargar todo

Buenas tardes:

Reciban los cordiales saludos a nombre de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, a través de la presente se para solicitar se sirva remitirnos su cotización sobre el siguiente requerimiento:

CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCE, PICHANAQUI Y FILIAL HAZARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA. Cuyos Términos de referencia y detalles se encuentran en los datos adjuntos.

Al respecto, se solicita se sirva remitir su cotización con un plazo de 01 un día hábil, el cual vence a las 5.30 pm del día miércoles 20/03/2024.

Agradeciendo anteladamente por su atención al presente a la brevedad posible, me suscribo.

NOTA:

- REVISAR EL ARCHIVO ADJUNTO YA QUE SON LOS TERMINOS DE REFERENCIA DEL SERVICIO
- ENVIAR SU PROPUESTA ECONOMICA EN EL FORMATO FACILITADO POR LA ENTIDAD CONTRATANTE.
- ENVIAR CV DOCUMENTADO PARA REALIZAR LA VERIFICACION CON RESPECTO A LOS TERMINOS DE REFERENCIA

Atte.

Lic. Adm. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NÚMERO	FECHA
0337	2024

Por el presente solicitamos se sirva cotizar los siguientes bienes y/o servicios y entregarnos en la siguiente dirección: Av. Perú N° 612 - Pampa del Carmen, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junín; caso contrario enviar a la siguiente dirección electrónica: abastecimiento@uniscuja.edu.pe

DATOS DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA QUE COTIZA:						
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL						
REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC)						
DIRECCIÓN						
TELÉFONO						
CORREO ELECTRÓNICO						
ITEM N°	CANT	UNID. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCE, PICHANAQUI Y FILIAL HAZARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA.			
GARANTIA						PRECIO TOTAL \$
PLAZO DE ENTREGA:						

- El oferente en su apoyo al principio de transparencia de manera, DECLARA BAJO JURAMENTO:
1. Ser responsable de la veracidad de la documentación e información que presenta para la presente cotización, asumiendo la responsabilidad que genera el contenido de los datos y/o información que se suministra, presentando además los datos del negocio que obra en su poder.
 2. Cumplir en todos los aspectos con los términos de referencia y especificaciones técnicas, según corresponda, que cuente con stock suficiente y a su libre disposición para atender la cotización, y no someter a cualquier interrupción posterior a la cotización que sea necesaria.
 3. No percibir ningún ingreso como remuneración al personal del Estado Peruano (Institución Pública o Empresa del Estado) y no recibir sueldo dentro de la prohibición de la doble percepción y la participación de datos por participación en uno (1) de los directorios de entidades o empresas estatales o en Telefonías Administrativas o en otras dependencias.
 4. No tener impedimento de contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
 5. No tener inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado en los Casos de Inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado, conforme al Reglamento Nacional de Sanciones Contra Funcionarios Civiles - RNSC, Registro Nacional de Sanciones de Funcionarios Civiles - RNSC, Inhabilitación Administrativa al Judicial, según corresponda, para ser postulado a cargo profesional de ser el caso.
 6. No encontrarme en una situación de conflicto de intereses de índole económica, política, familiar o de otra naturaleza que puedan afectar la cotización.
 7. No tener antecedentes penales, penales o judiciales por delitos dolosos.
 8. No haber incurrido y no obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad y valores las acciones anticorrupción que forman parte del contrato.
 9. Asumir ser notificado mediante correo electrónico, en caso resulte escogido como proveedor, a la dirección electrónica adjunta por mi persona. Asimismo, dejar constancia que el contratante de pago a ser cobrado por mi representante, una vez concluido, será de la correspondiente Orden de Compra y/o Servicio o las prestaciones en bienes y/o servicios materia del contrato, quedo



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
RECIBIDO
07 MAR. 2024
EXP. 1460 HORA: 10:18 am
FOLIOS 31 FIRMA:

INFORME N° 033-2024-DBU/UNISCJSA

- A : ING. ALBERTO ANTONIO MORALES PARRA
Director General de Administración
- ASUNTO : REMITO LA MODIFICACIÓN DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNISCJSA, POR REDUCCIÓN DE CANTIDADES Y PLAZO DE EJECUCIÓN.
- REF. : a) INFORME N° 032-2024-DBU/UNISCJSA
b) INFORME N° 032-2024-DBU/UNISCJSA



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa
Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN



MEMORANDO N° 0682-2024-DGA/UNISCJSA

- A : LIC. ADM. MARILUZ C. HUANAY SULCA
Jefa de la Unidad de Abastecimiento
- ASUNTO : REMITO MODIFICACION DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL SATIPO.
- REF. : INFORME N° 033-2024-DBU/UNISCJSA.
- FECHA : Chanchamayo, 07 de Marzo de 2024

Por el presente, me dirijo a usted; para saludarla y su vez, en virtud al documento de la referencia; sobre pedido de CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNISCJSA, ABRIL - DICIEMBRE 2024.

Asimismo: mediante Informe N° 033-2024-DBU/UNISCJSA: emitido por el Director (e) de la Dirección de Bienestar Universitario; remite la modificación de los Términos de Referencia para la CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNISCJSA, POR REDUCCION DE CANTIDADES Y PLAZO DE EJECUCION.

En tal sentido; remito a usted; el presente documento para su atención y trámite correspondiente.

Atentamente:



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
RECIBIDO
07 MAR 2024
Archivo
AAMP/DGA
FOLIOS 32

mente a nombre de la s; y en atención a los l del procedimiento de lucción, distribución y qui y la Filial Mazamari-an Santos Atahualpa 2-2024-DBU/UNISCJSA le los SERVICIOS DE STUDIANTE DE LAS DE LA UNIVERSIDAD HUALPA (UNISCJSA), zo de ejecución del lo la modificación de ción de la prestación,

DE RACIONES
TOTAL DE DIAS EFECTIVOS (HABILES)
19
21
21
22
20
17
120
y 25/12/2024, por
re Académico I y II

marzo del 2024 y
procedimiento de

RECIBIDO
07 MAR 2024
FOLIO: _____
FECHA: _____
LUGAR: _____



PEDIDO DE SERVICIO N°

000314

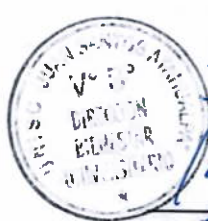
UNIDAD EJECUTORA : 001 UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SAN
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001376

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Entregar a Sr(a) : CHAHUA RODRIGUEZ JHONARTAN PHASHA
Fecha : 06/03/2024
Actividad Operativa : C0107 SERVICIO DE ALIMENTACION
Motivo : CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA), JUNIO - DICIEMBRE 2024

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0018	22	048	0109	0066	3000786	5005863

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010001	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS	2.3.2 7.11 5	1.00	SERVICIO



Firma del Solicitante



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Dr. Edilberto Enrique Suero Rojas
COMISIÓN ORGANIZADORA
VICEPRESIDENTE ACADÉMICO

Firma Autorizada





**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024

SECCIÓN I: INFORMACIÓN GENERAL

1. AREA USUARIA

Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar el servicio de alimentación a favor de la población estudiantil tales como estudiantes de Comunidades Nativas, Estudiantes con alto rendimiento académico, estudiantes en condición de vulnerabilidad o con dificultad de solvencia económica, deportistas pertenecientes a PRODAC y/o deportistas calificados y Casos especiales (Estudiantes con habilidades diferentes, en situación de orfandad, enfermedad, víctimas del terrorismo) y estudiantes que cumplan con los requisitos del Reglamento del Servicio de Apoyo Alimentación de la UNISCJSA, a fin de proporcionar acceso a una dieta saludable, nutritiva y con la ración adecuada, elaboradas en condiciones óptimas de higiene y salubridad, asegurando la inocuidad durante la preparación y optimizando el uso racional de los recursos de la institución, en beneficio del desarrollo académico de los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario.

3. OBJETIVO

Seleccionar un proveedor (persona natural o jurídica), en la distribución y preparación de las raciones alimentarias saludables y de calidad para los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, en el semestre académico 2024-I y 2024-II.

4. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

4.1 ANTECEDENTES

La UNISCJSA a través de la Dirección de Bienestar Universitario en adelante DBU, ofrece a la comunidad universitaria, diferentes programas de servicios de bienestar universitario, entre ellos el Servicio de Apoyo Alimentario dirigido a estudiante provenientes de Comunidades Nativas, Estudiantes con alto rendimiento académico, estudiantes en condición de vulnerabilidad o con dificultad de solvencia económica, deportistas pertenecientes a PRODAC y/o deportistas calificados y Casos especiales (Estudiantes con habilidades diferentes, en orfandad, enfermedad y víctimas del terrorismo).

La DBU es la dependencia encargada de supervisar y administrar el Servicio de Apoyo Alimentario a fin de poder brindar una alimentación de calidad de acuerdo con las normas y requerimientos nutricionales establecidos por los organismos nacionales e internacionales con el propósito de elevar el rendimiento académico de la población estudiantil.

De acuerdo con el artículo 127 de la Ley Universitaria N° 30220, las universidades públicas pueden establecer programas de ayuda para que los estudiantes puedan cumplir con sus



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



tareas formativas en las mejores condiciones, procurando apoyo en alimentación, materiales de estudio e investigación, entre otros.

El Servicio de Apoyo Alimentario, permite contribuir en la permanencia y mejor rendimiento académico del estudiante apoyándolo mediante el buen servicio alimentario.

Asimismo, se debe tomar en consideración que las sedes o filiales que conforman la casa superior de estudios no cuentan con infraestructura adecuada para el funcionamiento de un concesionario de alimentos dentro de cada una de ellas.

4.2 JUSTIFICACIÓN

Por lo tanto, se requiere contar con un proveedor (persona natural o jurídica) especializado en la elaboración y distribución de alimentos (concesionario de alimentos) con experiencia y capacidad suficiente para llevar a cabo el plan de alimentación saludable dirigido a la población estudiantil que garantice la correcta manipulación de alimentos, higiene, inocuidad y nutrición correspondientes según las condiciones descritas en el presente documento y siguiendo las buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos según los estándares de la industria.

El contratista debe de contar con infraestructura adecuada, personal disponible, con experiencia y capacitado para la elaboración de las raciones necesarias para la atención oportuna de desayunos y almuerzos para 400 estudiantes diarios con una periodicidad de lunes a viernes. Dichas raciones deberán ser preparadas en la cocina del contratista para luego proceder con la distribución y el consecuente servicio de entrega de las raciones en sus respectivas charolas en los ambientes del Servicio de Apoyo Alimentario de cada sede y filial de la UNISCJSA.

De acuerdo con la Resolución Viceministerial. N° 154 – 2017 – MINEDU, donde refiere que las universidades interculturales están orientadas a contribuir al desarrollo integral e inclusión de la población indígena.

En cuanto a los estudiantes matriculados en la UNISCJSA podemos observar que se encuentra en crecimiento e incremento de la población estudiantil tal y como se observa en el siguiente cuadro.

5. MARCO LEGAL

- Ley N° 30220 - Ley Universitaria
- Estatuto de la UNISCJSA
- Ley N° 26842 Ley General de Salud, Título Segundo, Capítulo V, Artículo 92 en donde se establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud.
- Resolución Ministerial N° 1653-2022-SA-DM que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA que aprueba la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA - Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- 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 para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 27444 - Ley de Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 28015 - Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias
- Ley N° 30884 - Ley que Regula el Plástico de un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables.
- Resolución Viceministerial N° 154 -2017 - MINEDU

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

SECCIÓN II: ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

6. ALCANCES DEL SERVICIO

El servicio tiene una programación de lunes a viernes, tal como se detalla a continuación.

CUADRO N°01

CUADRO N°01

Escuela Profesional	Ubicación	Tipo de ración	cantidad de raciones	Cantidad total de alumnos a cobertura
Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Jr. Ricardo Palma Lt. 18 Mz. S Av. Piedra Lunar - Distrito de Pichanaqui, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Jr. los Cedros N°141 Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín.	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Av. José Carlos Mariategui Mz 78 -Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Av. José Carlos Mariategui Mz 78 -Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Total población estudiantil atendida por día				440 alumnos

Las raciones totales para servir durante la vigencia del servicio contratado, por...

Las raciones totales para servir durante la vigencia del servicio contratado, por escuela profesional, se detallan a continuación:

SEMESTRE 2024- I

- Inicio: 03 de junio
- Fin: 26 de julio

CUADRO N°02

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES N° DÍAS	JUNIO	JULIO	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° RACIONES	19	21	40	38400



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



SEMESTRE 2024-II

- Inicio: 02 de setiembre
- Fin: 27 de diciembre

CUADRO N°03

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES N° DÍAS N° RACIONES	SET 21 20160	OCT 22 21120	NOV 20 19200	DIC 17 16320	TOTAL DE DÍAS 80	TOTAL DE RACIONES 76800
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960							

CUADRO N°04

Local	Programación	Cantidad de raciones por día	Cantidad de días En el 2024-I	Subtotal de raciones	Cantidad de días En el 2024-II	Subtotal de raciones	Total
Escuela Profesional	Desayuno	110	40	4400	80	8 800	13200
	Almuerzo	110	40	4400	80	8 800	13200
	Cena	20	40	800	80	1 600	2400
Total de raciones por escuela profesional en el semestre 2024-I y 2024-II							28800

CUADRO N°05

Escuela Profesional	Total
Escuela Profesional Ing. Civil	28800
Escuela Profesional Ing. Ambiental	28800
Escuela Profesional Educación Intercultural Bilingüe	28800
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	28800
Total de raciones en el 2024	115200

En caso de feriados locales, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académica el servicio del comedor será suspendido previa coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, comunicándose con 24 horas de anticipación.

7. HORARIO DE ATENCIÓN

El contratista debe brindar el servicio a los estudiantes de la UNISCJSA de lunes a viernes, sin incluir feriados, en el siguiente horario indicado a continuación.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



CUADRO N°06

Ración	Desde	Hasta
Desayuno	6:30 am	9:00 am
Almuerzo	11:45 am	2:00 pm
Cena	6:30 pm	7:30 pm

8. FORMA DE PAGO

El pago será periódico, a la culminación de cada mes previa conformidad de servicio, emitido por la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa.

9. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad será otorgada por la Dirección de Bienestar Universitario, de manera mensual para el pago respectivo, previa presentación de informe de actividades y comprobante de pago.

10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La Dirección de Bienestar Universitario y servicio social serán la encargada de las supervisiones de manera inopinada juntamente con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de la prestación del servicio y se mantenga las condiciones higiénico sanitarias operativas de producción y almacenamiento durante toda la ejecución del servicio del comedor universitario

11. CONDICIONES, ASPECTOS LEGALES Y COMPLEMENTARIOS:

Conformidad:

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros técnico – administrativos que conforman el Equipo de Supervisión y Control de la Preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA.

Modificaciones del calendario académico:

En caso de presentarse situaciones extraordinarias por modificación del calendario académico, se ajustará la cantidad de entregas diarias de raciones alimenticias, previo aviso por escrito al contratista en un plazo no menor de 48 horas, salvo casos excepcionales no imputables a la UNISCJSA, en los que el plazo será con una anticipación no menor de 24 horas, caso contrario, la entidad asumirá el pago de raciones alimenticias no suministradas.

No Recepción:

La UNISCJSA, no está obligada a recibir las raciones alimenticias que no cumplan con los términos de referencia para su preparación, o fuera de las fechas u horarios establecidos para el desarrollo de sus actividades académicas. De darse el caso se aplicará la penalidad correspondiente.

La Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa contará obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.

Responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La verificación de cantidades y calidad de las raciones alimenticias a ser suministradas por el contratista, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas, y el contrato que se genere, estará a cargo de:

- Representante de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Representante de la Vicepresidencia Académica.
- Representante técnico (nutricionista) de la Universidad.

Quienes deberán suscribir la correspondiente Acta de Recepción y Conformidad.

Acta de Recepción y conformidad:

Es el documento que levantarán los responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, en la cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de orden de servicio, fecha y lugar de recepción, cantidades, tipo de ración (almuerzo, desayuno o cena), contenido, etc.

Observaciones a la Recepción y Conformidad:

En caso de que existieran observaciones, se consignarán en el acta mencionada indicando claramente a qué están referidas, precisando el plazo que se está dando al contratista para la subsanación, el cual no excederá de un (01) día calendario, salvo que la observación esté referida a aspectos de calidad o afectación de la inocuidad de los alimentos, la cual deberá ser subsanada de inmediato. La Unidad de Abastecimiento en coordinación con los responsables de la recepción y conformidad notificarán de inmediato al contratista, vía fax, correo electrónico, oficio, etc., dejando constancia de la notificación efectuada. El medio de comunicación elegido para este propósito deberá quedar consignado en el perfeccionamiento del contrato.

Otras Penalidades:

En caso de detectar algún incumplimiento de sus obligaciones en cuanto, al servicio, se establece las siguientes penalidades:

CUADRO N°07

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
3	No presentar la programación mensual de los desayunos, almuerzos y cenas dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



		hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificados actualizados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
12	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo y cena sin justificación alguna	8% el pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

Para su aplicación, el supervisor designado por la entidad levantará un acta indicando fecha, hora y falta que ha incurrido el proveedor, el cual será notificado por la Dirección de Bienestar Universitario y se le otorgarán según tipos de faltas un plazo de días hábiles para subsanar, en caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.

12. MODALIDAD Y UBICACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de preparación de los alimentos a todo costo y su correspondiente empackado deberá llevarse a cabo en las instalaciones del contratista. Estos deberán ser trasladados de manera adecuada, mediante un método y transporte que permita mantener sus condiciones de temperatura e inocuidad para posteriormente ser distribuidos por el mismo personal del concesionario a la población estudiantil beneficiada en cada una de las sedes y la filial.

13. MUESTREO DE RACIONES

Para el muestreo de raciones el contratista deberá de realizar el envío de una (1) ración adicional en cada uno de los servicios a atender en cada sede. Es decir, para cada día, cada tipo de ración, en cada sede o filial, el contratista deberá sumar una porción o ración más para poder llevar a cabo el muestreo correspondiente.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



a. EVALUACIÓN DE MUESTREO

La evaluación del muestreo consiste en una degustación y corroboración de parámetros de los alimentos entregados en cada sede o filial de la universidad, para lo cual esta podrá designar a un grupo de tres (3) personas compuesto por un alumno, un personal administrativo y un docente universitario. Caso contrario, podrá ser el nutricionista contratado por la universidad o bromatólogo profesional, en cuyo caso este se convierte en el único evaluador de las raciones.

Las raciones serán evaluadas mediante dos métodos complementarios, detallado en los

MÉTODO 1 - SENSORIAL

CUADRO N°08

CALIFICACIÓN	Sabor	Color	Olor	Presentación	Consistencia (Textura)	Puntaje total
Calificación 1						
Calificación 2						
Calificación 3						
Promedio final						

La calificación se lleva a cabo mediante un sistema de puntuación de 0 a 4, siendo: 0 muy malo, 1 malo, 2 regular, 3 bueno y 4 muy bueno. La calificación promedio mínima esperada es de 15.0. El cálculo del promedio final es aritmético.

Si se tratara de una evaluación en conjunto, el puntaje asignado para cada elemento por parte de cada calificador deberá ser sumado de manera individual para que luego, los puntajes totales obtenidos sean promediados. Si, por el contrario, la evaluación la llevará a cabo un profesional, su puntaje final individual será tomado como resultado final.

MÉTODO 2 - TÉCNICO

PARA DESAYUNOS

CUADRO N°09

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Panecillos 40gr c/u, RELLENO DEL PAN: Queso o pollo o atún o res o palta 30gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla NO MARGARINA, mermelada, manjar blanco 15gr	



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

		Fruta de estación 300 gr SEGUNDO: Pesa (pollo, res, pavo, hígado, pescado)	
--	--	---	--

PARA ALMUERZOS

CUADRO N°10

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Sopas, cremas y jugos naturales 250cc Arroz 150gr Ensaladas 40gr Menestras 60gr Fideos (tallarín) 100gr Pollo, carne, pavo, hígado de res, cordero 120gr Pescado 140gr Fruta entera 120gr Postre 100gr	

PARA CENA

CUADRO N°11

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Leche, cereal y jugos 300 ml Panecillos 40gr c/u, Queso o pollo o atún o res o palta 30 gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla o mermelada o manjar blanco 15 gr Fruta de estación 120gr BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Panecillos 40gr c/u, SEGUNDO: Pesa (pollo o res o pavo o hígado o pescado)	



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La temperatura será medida mediante termómetro digital y el peso mediante balanza gramera sin considerar el empaque. Para considerar la ración como aprobada, ambos factores deben de cumplirse en cada uno de los casos.

Los resultados de ambos métodos deberán constatar el acta de entrega y recepción, un documento firmado por los involucrados y deberá ser remitido para su custodia a la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJA, quien deberá custodiarlo para revisión y futuras consultas.

b. QUEJAS Y RECLAMOS

Los alumnos beneficiados del Servicio de Apoyo Alimentario tendrán oportunidad de presentar quejas y reclamos en relación con los alimentos recibidos, razón por la cual la universidad pondrá a disposición de ellos buzones correspondientes en los ambientes del comedor. Adicionalmente y a plena discreción de la universidad se podrían llevar a cabo acciones de indagación de la calidad de la comida a través de entrevistas o encuestas físicas y/o virtuales.

Cada queja y/o reclamo presentado por la universidad hacia el contratista deberá ser respondido en un plazo no mayor a los 3 días calendario, caso contrario se tomará dicha queja y/o reclamos como cierta, dejando registro de esta en el proceso de evaluación del contratista.

c. AUDITORÍA Y VISITAS INOPINADAS

La Dirección de Bienestar Universitario se encuentra facultada de contratar agentes externos a la institución para que estos realicen labores de auditorías y visitas inopinadas al ganador de la buena pro con la finalidad de validar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, estando sujeta a otras penalidades proporcionales a la gravedad de las potenciales faltas identificadas.

14. REQUISITOS MÍNIMOS

14.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS

Valor Calórico Total (VCT): 2000 calorías /día promedio según la OMS.

Según las recomendaciones del INS, los valores calóricos, proteicos y de grasas de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario en un rango de edad entre los 18 y 29 años, se distribuye en:

Mujeres: 1800 – 2100 calorías
Varones : 2000 – 2400 calorías

Los cuales se distribuyen en tres tiempos:

Desayuno : 30%
Almuerzo : 50%
Cena : 20%

14.1.1 COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

Distribución calórica por ración para desayuno y almuerzo respectivamente:

De Proteínas : 15% del VCT
De Carbohidratos : 60% del VCT
De Grasas : 25% del VCT



14.1.2 CANTIDAD DE GRAMOS DE NUTRIENTES

Desayuno:

Proteína	: 22.5g
Carbohidratos	: 90.00g
Grasas	: 16.8g

Almuerzo:

Proteína	: 37.5 g
Carbohidratos	: 150.0g
Grasas	: 28.00g

Cena:

Proteína	: 15g
Carbohidratos	: 60.0g
Grasas	: 11.2g

14.1.3 INSUMOS DE ALIMENTOS Y FRECUENCIA DE CONSUMO

Los insumos de los alimentos y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características (para 5 días).

Cárnicos: serán de calidad Extra o Primera o Clase A. Las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico serán según la certificación de acuerdo con la normatividad vigente.

- Carne de res: Pulpa. Cortes de Bistec, lomo y cadera. Según NTP 201.055 2003

- Carne y Productos cárnicos:

- Carne de cerdo: Fresco, refrigerado o congelado. Pulpa, sin grasa.
- Pollo: Fresco, refrigerado o congelado. Una vez por semana.
- Pavita: Fresca, refrigerada o congelada. Una vez por semana.
- Pescado: fresco si es local, congelado si proviene de Lima. Una vez por semana, tipo filete. Pulpa (jurel, trucha).

La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos debe tener las siguientes características, según se detalla en el cuadro.

CUADRO N°12

Régimen normal	Frecuencia semanal (almuerzo)
Res / vísceras	1 vez
Cerdo	1 vez
Pollo	1 vez
Pescado	1 vez
Pavita	1 vez

- Lácteos y Derivados:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Leche: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, fluida entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

Yogurt: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, entero, semidescremado y/o 0% grasa, con probióticos, con fibra. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

Queso: de primera calidad, marca reconocida, empaque original fresco, pasteurizado con sal, con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

En el caso de disponer solamente de queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) este deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra, de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

Embutidos: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento

Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales: Se considerarán según preparación, deberá ser marca reconocida, envasados, con fecha de vencimiento y con Registro Sanitario.

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Será de calidad EXTRA con un peso neto 150gr.

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| • Fruta Cítrica | : hasta 2 veces por semana |
| • Fruta variada | : diario, como opción postre |
| • Fruta de estación | : diario, como opción de postre |
| • Verduras | : diario |
| • Tubérculos | : diario |

Los víveres secos embolsados: Serán de calidad EXTRA, según sea el caso, marca reconocida, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| • Menestras | : 2 veces por semana |
| • Cereales | : Diario |
| • Harinas | : Diversas, según preparaciones. |
| • Azúcar | : Diversas, según preparaciones. |
| • Frutas secas y Oleaginosas | : Diversas, según preparaciones. |

Aceites de origen vegetal: de marca reconocida y envasados (maíz, oliva, soja o soya, girasol: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario (no de palma, ni de coco).

Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535—97—SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptarán productos a granel.
- En el caso de las frutas secas para los postres deberán ser grandes o tamaño extra.

Por ejemplo, en el caso de los guindones la dosificación será de 3 a 4 unidades por ración.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se deberán desechar productos cuyos envases presenten deterioros, estén abolladas (chancadas) y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

14.2 ALCANCES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

14.2.1 ALCANCES

En la ejecución del servicio, el Contratista que resultará seleccionado deberá aplicar las normas de BPM - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y en general cualquier otra normativa aplicable en la elaboración de servicios de alimentación.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (servicio al cliente, adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, las mismas que cumplirán todas las normas de higiene aplicables y se efectuarán en las instalaciones asignadas por la universidad, pudiendo la universidad supervisar e inspeccionar dichas actividades en cualquier momento, sin previo aviso, en las instalaciones del contratista.

Se suministrará la alimentación en las horas establecidas, en vajilla o empaque apropiado, los cuales deberán estar en perfectas condiciones, dispuestos en bandejas individuales o envases descartables. Para el caso de los descartables, estos deben ser los permitidos explícitamente según la Ley N° 30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

El contratista deberá mantener limpia, sin grasa e íntegra la vajilla, las bandejas y los coches de transporte de alimentos. La vajilla y las bandejas deterioradas por el mal uso deberán ser repuestas por el contratista.

Deberá proporcionar los cubiertos, previamente higienizados y desinfectados; completos y empacados, los cuales deberán ser de acero inoxidable, con servilletas de papel. Si la presentación del alimento se hiciera en envases descartables, también deberán proporcionar el set de cubiertos descartable debidamente empacado.

El contratista deberá contar con personal suficiente, capacitado y con el perfil apropiado a su cargo para ejecutar el servicio, orientados en el servicio al cliente.

Todo el personal del contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

El personal a emplear por el contratista para la prestación del servicio deberá reunir los requisitos de idoneidad, sanidad y salud y deberá presentar los Certificados de Salud y carné de sanidad correspondientes, los cuales deberán estar siempre vigentes.

Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas que cumplan con las características de aceptación del producto, información nutricional completa, rotulado en forma adecuada y con fecha de vencimiento.

El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botas) los cuales deben estar identificados indicando el nombre del colaborador y el servicio que presta. Además, proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con los riesgos de la actividad que cada uno de los miembros de su equipo desempeñe.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



En materia de control de plagas tendrá que realizar acciones de fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación.

El contratista dispondrá de un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas considerados como críticos en la manipulación de alimentos. Asimismo, se debe contar con planes de entrenamiento, emergencia, simulacros y otros de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad.

Realizar mensualmente una reunión con el personal responsable del control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, la determinación de las acciones correctivas y la suscripción de actas de la reunión para ser remitidas al departamento o persona a cargo del control y auditorías, asignados por el contratante.

El contratista deberá coordinar con un laboratorio de análisis de alimentos ubicado en las cercanías de la zona o lugar donde se encuentre su centro de operaciones o en la capital (Lima) para realizar los análisis microbiológicos con un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación, siendo estos: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor. Estos análisis se ejecutarán cada seis (6) meses. Los resultados deberán ser presentados al auditor de alimentos asignado con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

Garantizar el cumplimiento de los programas de salud ocupacional coordinados con la nutricionista de la empresa.

Dar respuesta en forma oportuna de los requerimientos interpuestos por los usuarios y/o entes de control por fallas atribuibles a la prestación del servicio, la cual deberá estar acompañada de la toma de acciones correctivas pertinentes dentro de las 24 horas y, en general, tomar decisiones oportunas sobre las quejas, reclamos y sugerencias sobre la calidad de los servicios.

Considerando que el servicio a contratar incide directamente en la salud y bienestar de los estudiantes de la universidad, en cautela al cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir los siguientes objetivos:

- 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 servido de raciones.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación para los estudiantes de la Universidad.
- Vigilar y brindar seguridad sanitaria alimentaria sustentada mediante la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y en los procedimientos de higiene y saneamiento, el cual será ejercida por un profesional en nutrición, contratado por el contratista. La universidad ejercerá vigilancia a través de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Prestar un servicio personalizado, eficiente, de calidad, con atención en la higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcional de acuerdo con los requerimientos mínimos y las necesidades de los estudiantes de la universidad.

Las condiciones mínimas que debe presentar las Instalaciones donde se llevará a cabo la preparación de los alimentos son las siguientes:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



A. INSTALACIONES

- Ubicación y Estructura Física

Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada durante la elaboración, empaque y distribución.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos y pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa para minimizar riesgos de contaminación cruzada. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben limpiarse periódicamente de la grasa impregnada en los ductos, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, contaminación del ambiente o riesgo de incendio.

- Ambientes

El establecimiento del contratista, de acuerdo con el volumen de preparación de raciones, debe disponer de espacio suficiente. Así mismo, debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando los riesgos de contaminación cruzada. Debe tener pisos, paredes, ventanas, techos y puertas de material y superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, las cuales deben mantener limpios y en buen estado de conservación. Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales y los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos.

Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado.

La iluminación natural o artificial debe permitir la visualización de las áreas de trabajo operativa y deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos por ruptura.

- Abastecimiento de Agua

La disponibilidad de agua para consumo humano debe ser suficiente para las necesidades del servicio, debiendo controlar que el nivel mínimo de cloro residual libre sea de 0.5 mg/L o 1ppm si procede de red pública. Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que impida la contaminación del agua.

- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria para lo cual se debe contar con trampas para capturar las grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujos y rebose. Además, se debe evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa con



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



capacidad suficiente para la actividad y ser retirada hacia su lugar de acopio las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin y deben contar con tapa o un sistema que garantice su aislamiento. Se debe disponer de un lavadero para el lavado de mopas, tachos y demás implementos de limpieza separado y distinto al lavadero utilizado para los insumos.

- Servicios higiénicos y vestuario

Deben mantenerse operativos y en buen estado de conservación e higiene y contar con iluminación y sistema de ventilación.

El número de servicios higiénicos debe cumplir la norma vigente y demanda de uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.

Deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Estos ambientes deben contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos.

- Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, con dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. No se puede utilizar los lavaderos de alimentos para higiene personal.

B. EQUIPAMIENTO MÍNIMO

El contratista debe contar con equipamiento mínimo con el que debe contar las instalaciones donde se elaborarán los alimentos, y posterior a formalizar el contrato, la Dirección de Bienestar Universitario realizará inspecciones inopinadas para verificar el equipamiento mínimo señalado a continuación.

CUADRO N°13

EQUIPOS GASTRONOMICOS	
DESCRIPCIÓN	
ÁREA DE ALMACÉN SECO	
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 220 * 0.50	
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 0.70 * 0.50	
BALANZA ELECTRONICA	
AREA DE ALMACEN PERECIBLES	
BALANZA ELECTRONICA	
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	
EQUIPO DE CONGELACIÓN	
AREA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES	
POZA PARA EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCIÓN	



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



MESA DE TRABAJO
LAVADERO DE MANOS
ÁREA DE PORCIONADO
MESAS DE TRABAJO
BANDEJAS DE ACERO INOX.
COCHE PORTA BANDEJAS
LAVADERO DE MANOS
POZA DE LAVADO
ÁREA DE COCINA CALIENTE
COCINA DE 06 HORNILLAS MURAL EN LÍNEA CON 2 WOK
MODULO NEUTRO
MESAS DE TRABAJO CON 1 DIVISIÓN INFERIOR
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS DE 0° - 5°C
MESA 3 PUERTAS DE CONGELACIÓN - 18°C
CAMPANA EXTRACTORA
GABINETE DE ALMACENAJE
HORNO MICROONDAS
LICUADORA INDUSTRIAL
PLANCHA
FREIDORA
FORNILLONES
CONGELADORA
REFRIGERADORA
BALANZA ELECTRONICA

C. PERSONAL MÍNIMO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El contratista dispondrá del personal necesario para cumplir con los tiempos de servicios sin retrasos estipulados por el contratante. Minimamente deberá estar compuesto por catorce (14) personas distribuidas entre personal clave y personal de soporte (o no clave). La distribución es la que se señala a continuación y las principales actividades del personal clave se detallan a continuación.

- Personal clave:
 - Un (1) nutricionista
 - Tres (3) jefe de cocina



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Personal no clave:
 - Siete (7) ayudantes de cocina y reparto, para el caso de la filial de Mazamari considerar tres (3) personales.
 - Tres (3) personal de limpieza

- Funciones del personal clave:

CUADRO N°14

PERSONAL CLAVE	FUNCIONES
Nutricionista	• Coordinará con la universidad el proceso de elaboración y programación de los alimentos para los estudiantes universitarios. • Programará juntamente con el jefe de cocina la programación mensual de los menús en los distintos servicios (desayuno, almuerzo y cena.) • Revisará los parámetros de calidad, inocuidad, manipulación durante el proceso de preparación y distribución de los alimentos listos para consumo con el fin de garantizar la inocuidad del servicio brindado. • Validará la calidad sanitaria, organoléptica del producto final elaborado para garantizar que cumpla los parámetros de calidad establecidos. • Validará los gramajes y temperatura de la ración alimentaria que se entregará en el acta de entrega de la ración alimentaria según pesos indicados.
Jefe de cocina	• Programará con la nutricionista mensualmente los menús a entregar cumpliendo los requisitos nutricionales establecidos • Planificará la ejecución de los menús a elaborar durante un mes de atención • Planificará con su equipo de trabajo las funciones a desempeñar para la elaboración de los menús en forma diaria. • Validará con su equipo de trabajo el porcionado de los insumos para cumplir con los gramajes establecidos en el presente documento. • Controlará los parámetros de calidad durante la ejecución de las recetas para garantizar la inocuidad del alimento.

14.2.2 NORMAS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PERSONAL

El personal deberá cumplir estrictamente las normas de higiene y comportamiento personal durante todo el proceso de suministro de alimentos. La presentación de todo el personal debe ser pulcra.

Deberán contar con todos los equipos, materiales, uniformes, herramientas y cualquier otro insumo que sea necesario para la efectiva prestación del servicio de alimentación. El personal deberá aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el que se describen todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, enfermedades infectocontagiosas, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, visitas, inducción de personal nuevo, entre otros.

14.2.3 UNIFORMES

El Contratista proveerá a su personal fijo y al que se encuentre en entrenamiento, los uniformes, el calzado y equipos de protección individual apropiados, con su correspondiente distintivo.



Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.

Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas.

Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados por el manipulador de alimentos y deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.

14.2.4 REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Contratista para el Servicio Apoyo alimentario no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos. Asimismo, toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional.

14.2.4.1 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

De la calidad de los productos y alimentos:

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura) según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).
- Los alimentos a ser utilizados para la preparación y que posteriormente se servirán, serán de calidad garantizada, es decir, deberán ser preparados el mismo día. Así mismo, deberán utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidas del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío. Si la carne estuviera congelada, el proceso de descongelamiento debe ser refrigerado y no debe permanecer más de un día después de descongelado.
- La frecuencia mínima de consumo de carnes semanal será de la siguiente manera; tal se detalla a continuación.

CUADRO N°15

Cárnico (almuerzo)	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero o Picado o molido)	1 vez por semana
Vísceras (mondongo o hígado)	1 vez por semana
Aves (pollo o gallina o pavita)	1 vez por semana
Chancho o cabrito	1 vez por semana
Pescado	1 vez por semana

- Los refrescos, jugos y postres se deberán preparar con frutas naturales.
- Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal envasado de buena calidad y de marca conocida.
- Los derivados lácteos deben estar en óptimas condiciones de salubridad, los cuales pueden ser verificados y comprobados con muestreo aleatorio en un laboratorio de análisis.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- El arroz, las menestras y los tubérculos deben de mostrarse en condiciones sanitarias adecuadas.

Control de productos a utilizar:

No deberán utilizarse productos con envases sin rotulados, sin registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento expirada, contaminados físicamente por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros, envases hinchados, oxidados, abollados, rotos o rajados, que presenten signos de adulteración o alteración, y no cuenten con tales condiciones. Además, deberán mostrar las características de calidad y sanidad establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y podrán adquirirse directamente de los centros de producción y/o comercialización y/o a través de proveedores debidamente registrados por el Ministerio de Salud.

La Dirección de Bienestar Universitario (DBU) verificará periódicamente los productos recepcionados en el almacén del contratista, levantando la correspondiente acta. De existir observaciones, de manera inmediata la DBU deberá informar a la Oficina de Administración para las notificaciones al contratista y demás actos que correspondan.

Mantenimiento de productos:

A. CARNES

- Todas las carnes y menudencias que se utilicen deberán proceder de centros de beneficio y canales autorizados.
- Deben de ser frescas y de buena calidad.
- Se transportarán en recipientes inoxidables, los que deberán estar en buenas condiciones de conservación e higiene.

B. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

- Las carnes de pescado y otros productos hidrobiológicos deberán proceder de centros de expendio autorizados para el suministro.
- Deberán mantenerse en cadena de frío que garantice su inocuidad.
- Se transportará en depósitos de material inoxidable de fácil limpieza. Se deberán mantener en frío a fin de evitar su alteración.
- El pescado blanco deberá tener las siguientes características:
 - Carne dura a la presión de los dedos.
 - Agallas de color rojo vivo.
 - Ojos brillantes y saltones.
 - Escamas bien adheridas.
 - Vientre sin abultamiento.

C. VÍSCERAS FRESCAS (Sólo hígado y Mondongo)

- Hígado:
 - Superficie lisa, brillante.
 - Color pardo claro.
 - Consistencia algo clara y elástica.
- Mondongo:
 - Debe ser fresco.
 - Debidamente procesado.
 - De color parejo, sin manchas.
 - La presentación debe ser en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene.
 - Debe presentar, en el momento de la recepción, una temperatura no mayor a 5° C.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



D. HUEVOS FRESCOS DEBIDAMENTE ENVASADOS

- Con la fecha de consumo impresa preferentemente.
- Lavados y desinfectados.
- Debidamente empacados.
- Peso unitario: de 65 a 70 g/unidad, preferentemente.
- Frescos, con olor y sabor característicos.
- Cascarán sin defectos, sin roturas ni rajaduras.
- Libres de sustancias tóxicas.

E. LECHE FRESCA Y DERIVADOS

- Olor suave y agradable.
- Color blanco opaco.
- Sabor característico.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.

F. HORTALIZAS Y FRUTAS

- Adecuado estado de madurez, sin llegar a la licuefacción de sus tallos y hojas.
- No estar atacados por insectos.
- Estar limpios, no mostrar residuos de barro en la superficie.

G. RAÍCES Y TUBÉRCULOS

- Adecuado estado de madurez.
- No contener parásitos internos o externos.
- Limpios, sin residuos de barro en su superficie.
- Sin residuos de pesticidas.

H. CEREALES Y DERIVADOS

- Deben estar sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados.
- En el caso de ser envasados deberán estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

I. PRODUCTOS ENLATADOS

Deben estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
- Condiciones de conservación,
- Ingredientes empleados
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

J. EMBUTIDOS

- Características organolépticas:
 - Olor y sabor característicos.
 - Color uniforme.
 - Sin manchas.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

K. CONDIMENTOS

- Características:
 - Las especies deben estar sanas.
 - Limpias y genuinas.
 - Deben contener la totalidad de los principios activos que le son propios.
 - Estar privadas de materias inertes o extrañas como arena y material terroso y de partes de la misma planta que no poseen calidades de condimento como lo pueden ser, a veces tallo, peciolo, pedúnculos o cáscaras.
 - No estar alteradas, atacadas por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parásitos y sus formas evolutivas.
 - No estar en mal estado de conservación o higiene.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario.
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.



14.2.5 ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

La compra, transporte y almacenamiento de las materias primas necesarias estarán a cargo del proveedor de alimentos.

14.2.5.1 ADQUISICIÓN



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La adquisición de alimentos se debe realizar sólo a suministradores conocidos y confiables que comercialicen productos de calidad garantizada. Para la producción de las dietas, los alimentos que se adquieran deberán ser frescos. La adquisición de los alimentos se hará en forma oportuna y de acuerdo con el menú planificado, sin afectar la cadena de frío y manteniendo las previsiones necesarias para evitar la contaminación cruzada o cualquier incumplimiento a las buenas prácticas relacionadas.

El contratista deberá disponer de una nómina de proveedores que cumplan los requisitos que los acrediten como proveedores garantizados y confiables y que sean aprobados por el servicio de auditoría de alimentos.

Los alimentos envasados que se adquieran deberán contener las etiquetas en buen estado con la información correspondiente: nombre del alimento, identificación del lote, fecha de duración, fecha de elaboración, registro sanitario.

Con el propósito de garantizar el origen y la calidad de las materias primas, el contratista deberá disponer de un Programa de Control de Proveedores y un Sistema o Plan de Control de Trazabilidad.

14.2.5.2 TRANSPORTE

Las unidades que trasladan los productos al local del contratista deben cumplir con los estándares de calidad óptimos, como:

- Deben estar higienizados,
- Deben tener temperaturas de refrigeración (para alimentos de alto riesgo),
- No deben colocar los productos en el piso de la unidad.

14.2.5.3 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la recepción, se revisarán los alimentos adquiridos y sólo se admitirán aquellos que cumplan con las características y temperaturas señaladas en el Anexo N°6 (Características generales de los alimentos durante recepción).

El personal del servicio de auditoría de alimentos supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de productos que presenten una calidad y temperatura inadecuadas.

El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca serán manipuladas o serán colocadas junto a productos de limpieza y los depósitos de los alimentos no podrán generar el acceso de insectos o roedores.

El contratista dispondrá de procedimientos y documentos de registro relacionados con el control de la recepción de los alimentos. El contratista facilitará el cronograma de entrega de productos por parte de los proveedores, la entrega de alimentos se realizará en horario previamente coordinado con el servicio de auditoría de alimentos.

14.2.5.4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento debe reducir al máximo las pérdidas de calidad de los alimentos. Los alimentos perecibles, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; y los alimentos no perecibles, se guardarán en almacenamiento seco.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



En los sitios de almacenamiento, los productos deberán ubicarse de acuerdo con el tipo y uso del producto.

En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad máxima, anaqueles y estantes debidamente ordenados según las normas BPM.

Durante el almacenamiento seco, se supervisará la temperatura, humedad, ventilación y anaqueles y estantes ordenados en condiciones higiénicas según normas BPM.

14.2.5.5 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará de acuerdo con los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores. Las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas, con estantes resistentes e impermeables. En esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y período de durabilidad y no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.

Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.

14.2.5.6 REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso y en la cámara de cárnicos se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro. Los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios. Las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.



14.2.5.7 DESCONGELACIÓN

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados.

• Parámetros de calidad

Parámetros de vida útil de preparaciones: deberá mantenerse una guía de parámetros de vida útil para cada tipo de preparación que incluya procedimientos para preparaciones seguras de los alimentos de alto riesgo.

• Programación de Menús

La programación del menú deberá ser 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.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario es



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



en promedio 2000 calorías durante un día, las cuales se distribuyen en desayuno, almuerzo y cena.

La programación de los menús se realizará de la siguiente manera: el nutricionista del contratista entregará una programación mensual de alimentación; con una anticipación de quince días para ser revisada, ajustada y aprobada para su ejecución por la Dirección de Bienestar Universitario. Finalmente, cada lunes al inicio del horario de atención, la programación deberá ser publicada con el respectivo visto de la OBU.

Las raciones por día deben ser balanceadas de acuerdo con el siguiente detalle:

- Calorías: 2430 cal./día
 - Desayuno : 30% (729 cal)
 - Almuerzo : 50% (1215 cal)
 - Cena : 20% (486 cal)
- Distribución Calórica:
 - De proteínas: 15% (365 cal) de las cuales 91 gr. de proteína
 - De carbohidratos: 60% (1458 cal) de las cuales 365 gr. de carbohidratos
 - De grasas: 25% (608 cal) (No más del 10% de Grasas saturadas)

• **Cantidad de alimentos a servirse por ración diaria, según programación de menús**

En los siguientes cuadros se precisa la cantidad de los alimentos frecuentemente utilizados para la preparación de las raciones, precisando que en esta tabla no están incluidos todos los alimentos y por cual estos mismos servirán únicamente como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados.

• **Características técnicas para el desayuno:**

Los desayunos deberán contener el siguiente esquema detallados a continuación

CUADRO N°16

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	• BEBIDA: - Leche o avena o maca o quinua; 1 taza de 300 ml • PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atun - Palta y otros • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



	- Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo o etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • JUGOS: - Jugo de fruta 300 ml
--	---

CUADRO N°17

N°	ENTREMÉS	FRECUENCIA
1	Queso fresco pasteurizado / fundido (40g)	2 v/semana
2	Pollo (40g) peso cocido	1 v/semana
3	Huevo (60g-65g)	2 v/semana
4	Atún (40g)	1 v/semana
5	Embutido de cerdo (30g)	1 v/mes
6	Res (40g) peso cocido	1 v/semana
7	Palta (40g)	1 v/semana
8	Mantequilla (15g) NO MARGARINA	1 v/semana
9	Mermelada (15g)	Variado
10	Manjar blanco (15g)	Variado
11	Aceituna extra sin pepa (30g)	1 v/semana
12	Mantequilla de maní (15g)	1v/semana

En relación a estos entremeses se precisa indicar:

- Mermelada: sabores variados de fruta.
- Aceituna: variada: botija o verde, de tamaño extra o grande.
- Atún: se considera preparación con limón, cebolla y lechuga.

• **Características técnicas para el almuerzo:**

Los almuerzos deben contener lo siguiente:

- 250 cc de sopa o 220gr de entrada (papa a la huancaína o ceviche o Ocopa entre otros), más
- 01 segundo, más
- 40 gr. ensalada de verduras, más
- 250 cc de refresco basados en productos naturales, más
- 100 gr de postre (gelatina o flan o mazamorra o compota entre otros) o 150 gr de fruta fresca.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



CUADRO N°18

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
ALMUERZO	• ENTRADA: - Sopas - Cremas o ensaladas • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote). - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • REFRESCO: Refresco de frutas naturales • POSTRE: - Gelatina, mazamorra o fruta de estación.

Además, se debe considerar lo detallado a continuación:

CUADRO N°19

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo o pato	En ración / 150 A 180 gr. gr. (pierna, entrepierna y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Carne aves/pollo o pavo o pato	Ración chica/ 150 A 180 gr.	Con menestra en entradas o sopas
Menudencia ave/ hígado, mollejas, cuello	Ración/ 150 A 180 gr.	Sopas
Carne roja/ res o cordero o chanco	En ración Ración/ 150 A 180 gr.. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res o cordero o chanco	Ración chica/ 150 A 180 gr. (malaya, paleta, tapa,	Con menestras, sopas
Menudencia res: hígado	Ración/ 150 A 180 gr.	Guisos, asado, bistec
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 150 A 180 gr.	Frito o sudado o adobo o escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 150 gr.	Grano entero
Queso: fresco, pamesano u otro	Ración/ 40 gr.	Sopas o entradas
Leche evaporada entera	Ración/ 30 ml.	Sopas o entradas
Huevo	Ración/ 30 gr.	Sopas o entradas o decoraciones o salsas



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Menestras secas. Todas las variedades	Ración/ 100 gr. (menestras cocidas)	Guiso solo o con tubérculos
Cereal procesado/ fideos o harina o sémola	Ración/ 20 gr – 30 gr.	Para espesar sopas
Fideos o tallarín	Ración/ 100 gr.	Segundo con o sin tubérculo
Tubérculos: papa o yuca u olluco	Ración/ 80 gr- 100 gr.	Picado en segundos y sopas
Tubérculos: papa o yuca o camote	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Verduras varias	Ración/25 gr- 30 gr.	Sopas y segundos
Verduras varias	Ración/ 140 gr- 150 gr.	Ensaladas
Flan, gelatinas	Ración/ 100 gr.	Postres
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr. 15 gr	Endulzar refrescos y postres
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr.	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Postre preparado	Ración 100 ml.	Fruta natural
Ensalada de fruta	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 frutas

• Características técnicas para la cena:

La cena debe contener lo siguiente:

- 350 a 400 ml de sopa.
- 01 segundo, mas
- 40 gr. ensalada de verduras cocido o ensalada de verduras frescas crudo 150 gr.
- 300 ml de refresco basados en productos naturales, más

CUADRO N°20

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
CENA	• ENTRADA: OPCION N° 1 - Sopas - Cremas o ensaladas OPCIÓN N° 2 PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



	- Atún - Palta y otros • SEGUNDO - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • INFUSION - Cedrón, manzanilla, anís, etc
--	---

CUADRO N°21

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo,	En filete/ 75 gr. (pierna, entrepieza y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Menudencia ave/ hígado,	Ración/ 100 gr.	encebollado
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 75 gr.	Frito, sudado, en adobo, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 80 gr.	Grano entero
Cereal procesado/ fideos, harina, sémola	Ración/ 15 gr – 20 gr.	Para espesar sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote, choclo	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr - 15 gr	Endulzar refrescos y postres de 20gr.
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Ensalada de fresca	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 verduras

14.3 PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

El menú deberá ser: Suficiente, equilibrado, variado y adecuado.

El nutricionista de la empresa contratista, junto con el chef, serán los encargados de la planificación del menú y del correspondiente cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) para su revisión y aprobación. Los menús deberán ser publicados semanalmente para conocimiento general de los estudiantes.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contemplar una opción de ensalada, una opción de proteína, una opción de carbohidratos, un jugo/refresco y un postre/fruta.

14.3.1 CAMBIOS EN EL MENÚ

Los cambios en el menú serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada (24 horas) al responsable del servicio de auditoría de alimentos, quien, de acuerdo con las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, autorizará o negará dicho cambio.

Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado será el contratista quien asumirá dicho costo.

14.3.2 EJECUCIÓN DEL MENÚ

El contratista realizará el menú de acuerdo con lo aprobado por el responsable del servicio de auditoría de alimentos.

La ejecución del menú se podrá fundamentar en el empleo de recetas estandarizadas realizadas de acuerdo con las porciones estándares de alimentos. Estas pueden elaborarse a partir de la propia experiencia del presente servicio, de tal forma que el contratista de manera paulatina, las elabore y queden como estándar aprobado por la universidad para la ejecución del propio servicio. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú en cada ocasión que corresponda.

El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoría de alimentos.

Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 6°C y 60°C).

Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

14.3.2.1 Transporte de alimentos

- **Transporte de alimentos hacia cada uno de los comedores de la universidad:**

Los alimentos preparados que correspondan ser trasladados a los comedores de la universidad, serán transportados desde el local donde se ubica la cocina del contratista de manera tal que se garantice la calidad sanitaria e inocuidad.

De acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, deberá observarse el cumplimiento de lo siguiente:

- Proveer de los medios suficientes para proteger los alimentos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o cualquier otro efecto indeseable.
- La unidad de transporte a utilizar debe presentar una cabina o tolva cerrada para proteger adecuadamente los equipos que trasladan los alimentos preparados.
- No transportar los alimentos con otro tipo de productos que puedan contaminarlos.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Acondicionar los equipos adecuados para garantizar la cadena de frío/caliente cuando los alimentos así lo requieran.
- Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados y mantenerse en la temperatura adecuada.
- El área del vehículo y los envases o recipientes que se empleen para transportar los alimentos deben ser exclusivos para dicho fin, deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.
- Los equipos a utilizar para transportar los alimentos ya preparados hacia la zona de entrega deben cumplir con lo siguiente:
 - Ser de material liso no poroso.
 - Su estructura no debe ser tóxica.
 - Debe mantener temperaturas calientes superiores a 70°C o menores a 5°C.
 - Mantener las temperaturas señaladas por más de 2 horas
 - Debe ser de fácil higienización

Periódicamente la Dirección de Bienestar Universitario realizará el control, materia del presente punto, levantando la correspondiente acta. Si hubiese alguna observación, se otorgará al contratista el plazo máximo para el levantamiento de observaciones, bajo apercibimiento de rescindir el contrato.

14.3.3 PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos, las manipulaciones y procesamientos de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos y existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso.

El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

14.3.4 TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos.

Para asegurar una cocción adecuada de los diferentes productos a utilizar se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más alta que la temperatura interna mínima segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud $\pm 1^\circ\text{C}$.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas y a los ingredientes o alimentos empleados. Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

Los alimentos deberán cocinarse hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



14.3.5 USO DE GRASAS Y ACEITES EN LA COCCIÓN

Deberán utilizarse únicamente grasas o aceites destinados a este fin (aceite de soja o soya, de maíz, de oliva, margarinas sin grasas trans). No deberán calentarse excesivamente los aceites y grasas para freír. La temperatura depende de la naturaleza del aceite o grasa utilizada. Las grasas o aceites para freír no deben calentarse a más de 180°C.

Nota: El aceite no deberá ser utilizado a más de su ciclo de vida, es decir, máximo 1 día.

14.3.6 EMPACADO DE PORCIONES

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. El empaque en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a sesenta (60) minutos para ningún producto refrigerado.

Se utilizarán utensilios y recipientes lavados y desinfectados. Para el empaque o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharitas, etc.).

Cuando el empaque en porciones de los alimentos refrigerados no puede realizarse en sesenta (60) minutos, éstos volverán a refrigerarse hasta alcanzar la temperatura de refrigeración menor a 5°C. Tal empaque en porciones se efectuará en una zona separada, cuya temperatura ambiente no afecte la temperatura del alimento.

Se vigilará mediante termómetros y los alimentos deberán permanecer máximo por dos horas en estas condiciones. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5°C.

14.3.7 RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de la entrega del servicio a los estudiantes sobra alimento, éste deberá ser desechado.

En el proceso de recalentamiento deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos.

Los alimentos líquidos se deben recalentar hasta que hiervan.

El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura mayor a 60°C.

Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C por el menor tiempo posible.

El sistema de distribución tipo *self service* (autoservicio) deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 5°C o superior a 60°C.

14.3.8 PACKING

El Contratista podrá envasar los alimentos bajo la modalidad de packing individual.





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Para tal efecto, utilizará envases de material adecuados que garanticen y conserven las características organolépticas del alimento (específicamente la temperatura) y protegerá el contenido contra la introducción de microorganismos viables. En caso se requiera, se colocarán los recipientes en otro material de envasado adicional (película de plástico, aluminio, etc.).

A través del envasado o emplatado, el alimento se presentará en forma individual, conveniente y atractiva.

14.3.9 CONSERVACIÓN Y EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

El contratista aplicará un proceso de enfriamiento y/o calentamiento para el almacenamiento de los alimentos listos para consumo.

Las temperaturas a las que deben entregarse los platos fríos en el comedor será menor a 10°C y para platos calientes mayor a 60°C o más de temperatura interna.

El contratista podrá optar por entregar los alimentos ya listos para consumo en dos formas:

a. Packing Individual:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Mantener el alimento en su propio equipo de traslado (coolers, cajas isotérmicas) para no perder la cadena de frío o calor del alimento hasta la entrega al comensal.
- Deberá proporcionar las bandejas y los cubiertos descartables (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.

b. Packing a Granel:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Proveer equipos (tablas, mesas refrigeradas) para mantener los alimentos en temperatura adecuada y no perder la cadena de frío/calor hasta la entrega al comensal.
- Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y, así mismo, se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos.
- En el caso del plato frío éste debe estar con temperatura menor a los 10°C al momento de la entrega al comensal.
- El contratista deberá proporcionar las bandejas, cubiertos (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.

14.3.10 CANTIDAD DE COMIDAS Y PORCIONES DE ALIMENTOS

14.3.10.1 CANTIDAD DE COMIDAS

La cantidad de comidas será entregada de acuerdo con la orden acordada por la universidad. De existir alguna modificación, la universidad comunicará el cambio oportunamente, con una anticipación no menor de 48 horas y manteniendo como límite la cantidad total de raciones contratadas.

14.3.10.2 PORCIONES O CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS O INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES

El contratista debe entregar alimentos y platos adecuados. Para ello la cantidad de



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



alimentos empleados estará de acuerdo con el número de usuarios y la proporción de los ingredientes que exige cada plato.

La cantidad de ingredientes o alimentos que el contratista utilice en las comidas deberá cumplir con las porciones estándares de alimentos mencionadas en este documento. Las modificaciones que, por omisión involuntaria puedan surgir, serán analizadas y aprobadas por el Servicio de auditorías de alimentos en coordinación con el contratista.

14.3.10.3 CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

La alimentación proporcionada por el contratista deberá poseer características sensoriales, nutricionales e higiénicas óptimas. La producción de la alimentación deberá ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos no deben poner en riesgo la salud de las personas.

A través de los procesos de control de calidad se garantizará tanto la aptitud de los alimentos, para la protección y satisfacción del usuario, como el cumplimiento de los parámetros establecidos en las normas correspondientes.

El contratista será responsable de la calidad de los alimentos. El producto terminado será sometido a exámenes bacteriológicos en caso de intoxicaciones de más del 5% de los estudiantes beneficiados con el servicio de alimentación. El contratista entregará los resultados al Servicio de auditorías de alimentos con su respectivo plan de acción, el cual incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento.

14.3.10.4 PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Se evaluará la ausencia de acción microbiana, las alteraciones en general y la ausencia de cualquier elemento o residuo que pueda ser nocivo para el organismo humano.

Se realizará muestreo de alimentos diariamente, de cada servicio, y las muestras se conservarán en refrigeración por 72 horas como parte de la vigilancia de los contaminantes químicos y biológicos de los productos suministrados por el contratista. Las muestras deberán ser rotuladas y se registrará el nombre de la preparación, la fecha y el servicio. Las raciones provistas para el muestreo no forman parte del total de raciones contratadas, por lo que el contratista deberá tomar la provisión de preparar una ración adicional para cada punto de despacho de alimentos. Estas raciones de muestreo serán seleccionadas de manera aleatoria del total de raciones que el contratista despache a cada comedor, quedando completamente prohibida la determinación de una ración en particular, por parte del contratista hacia la universidad.

El contratista asumirá la realización de los análisis microbiológicos de los alimentos en caso de existir alguna intoxicación por los mismos.

14.3.10.5 PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y vitaminas) deben mantenerse durante todos los procesos a los que se someten.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Las características nutricionales estarán supeditadas a las especificaciones de las diferentes recetas.

Se analizará mensualmente la composición de los menús de los alimentos con relación al valor energético y al contenido de nutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) en conjunto con la nutricionista de la empresa contratista.

14.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y ATENCIÓN DEL SERVICIO

a. Área de Producción:

Las instalaciones de la cocina, los equipos y utensilios utilizados por el contratista deberán ser mantenidos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección de las instalaciones es competencia exclusiva del contratista y se realizará en horarios que no interfieran con la preparación y distribución de los alimentos, sin embargo, durante las fases de producción de los alimentos, todas las áreas deberán permanecer higienizadas y los alimentos que accidentalmente se derramen, deberán ser evacuados inmediatamente. De igual forma se procederá con los implementos (guantes descartables, gorro descartable, papel aluminio, plástico, envolturas, etc.) utilizados durante la producción y distribución de las comidas.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas.

El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí, de manera adecuada, según su propia naturaleza y las buenas prácticas referidas para cada tipo de alimento.

Toda la cocina, deberá someterse a una limpieza profunda una (1) vez por semana.

Las superficies de las campanas extractoras deberán limpiarse tres (3) veces a la semana.

Los filtros se someterán una (1) vez por semana a una limpieza profunda.

b. Atención del Servicio

Los espacios libres, el comedor, las mesas, la vajilla, cubiertos y los equipos a utilizar para el servicio de atención en el comedor serán higienizados por el contratista.

El contratista deberá realizar una limpieza profunda, al finalizar la semana, de todos los ambientes y equipos que utilicen para la atención del servicio.

El contratista deberá almacenar sus implementos de limpieza en un lugar aislado fuera del área de atención. Los productos químicos por utilizar deberán estar debidamente rotulados.

El contratista designará una persona en el comedor para la limpieza de ello durante el servicio.

14.5 RECOLECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE

El contratista es el responsable tanto de la recolección como de la limpieza y desinfección de las bandejas, vajilla desechable o reutilizable y menaje utilizados en el suministro de la alimentación.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

La recolección, el transporte, la limpieza y desinfección de los coches, las bandejas y de la vajilla reutilizable la efectuará el contratista:

Luego de la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo y cena), los coches deben ser lavados y desinfectados.

Las bandejas, vajilla y todo el menaje deberán ser lavados y desinfectados de acuerdo con los procedimientos y estándares operativos. Los cumplimientos de estos procesos serán monitoreados por el auditor del servicio de alimentos y quedarán evidenciados en un documento de registro.

14.6 CONTROL DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Contratista entregará un cronograma para la realización del control de los procesos de limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica, operacional y post operacional de las instalaciones y de los equipos.

14.7 MANEJO DE DESECHOS

La recolección y eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio serán de responsabilidad del contratista.

La eliminación de desechos se realizará a través de sistemas adecuados para la recolección, conducción y depósitos de los desechos, de forma que se evite la contaminación de los alimentos o del medio ambiente.

El contratista, mediante un Plan de Manejo de Desechos, será el responsable de remover, clasificar y disponer la vajilla, los desechos y la basura que se generen durante el suministro de la alimentación, haciendo una clara diferenciación de los residuos orgánicos e inorgánicos.

La eliminación de residuos se hará de acuerdo con un horario establecido previamente entre las dos partes involucradas.

Luego de trasladar los recipientes que contienen los residuos, éstos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser trasladados al interior de la central de producción.

Los cartones y envoltorios, tan pronto como queden vacíos, se eliminarán en las mismas condiciones que los materiales de desecho.

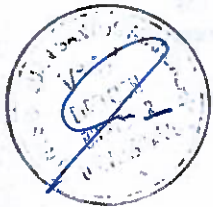
El contratista dispondrá de contenedores especiales y los distribuirá adecuadamente en las diferentes áreas de la central de producción, para la recogida selectiva de desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, plástico y aceites usados.

La limpieza y desinfección de los contenedores destinados a la recolección de residuos estará a cargo del contratista.

14.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO

El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza.

En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor.





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



En el Plan de Limpieza de las Instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.

14.9 SEGURIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá disponer de un plan de manejo frente a contingencias relevantes a la seguridad alimentaria (intoxicaciones e infecciones alimentarias).

El contratista deberá contar con los siguientes programas, manuales y/o protocolos:

14.9.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el que se describen los procedimientos operativos estándares de saneamiento para las instalaciones, los equipos, menaje, utensilios y vajilla. El contratista deberá entregar el cronograma de limpieza diaria, profunda y cíclica. En este se indicarán las áreas, la frecuencia, los momentos de ejecución en relación con los procesos de elaboración de las comidas, métodos, medios y productos utilizados, personal encargado de la aplicación, entre otros. Se incluirán los documentos de registro del monitoreo y control, de las evaluaciones de los procesos y de las conclusiones de las auditorías efectuadas a los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección.

14.9.2 PROGRAMA DE DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y ERRADICACIÓN DE ROEDORES, INSECTOS Y OTRAS PLAGAS DE LAS INSTALACIONES

El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos, roedores y otras plagas de la central de producción y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán estar rotulados y cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas.

El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas del cual dependen las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento y/o control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control, se determinará qué plaga hay que eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable.

14.10 PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

Que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas y auditorías a proveedores.

Todos los proveedores del contratista deberán ser certificados y se entregará al Servicio de auditorías de alimentos de los proveedores y las principales marcas.

14.10.1 PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

Debe permitir la identificación y el retiro rápido y efectivo de los productos que representen un peligro potencial para los usuarios. Incluirá un sistema documental y de



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



registros que permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de los productos. El plan debe permitir "seguir la pista", "conocer la historia" o "localizar los productos" de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.

El contratista dispondrá de los recipientes necesarios para conservar por 72 horas las muestras testigo de todos los alimentos a ser servidos en los diferentes tiempos de comida y que representen un riesgo de contaminación.

14.11 PERSONAL

En todas las fases del servicio de alimentación, el contratista utilizará sus propios técnicos y trabajadores, por lo que la Universidad no asume ninguna responsabilidad laboral ni social con dicho personal. A fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones patronales del contratista con sus trabajadores, la Universidad realizará auditorías y controles de cumplimiento, para lo cual el contratista deberá brindar todas las facilidades, documentos e insumos necesarios.

En consecuencia, corresponde al contratista designar al personal idóneo, profesional y moralmente, para el cumplimiento de las obligaciones a su cargo previstas en el contrato, llevando a cabo los procesos de selección y fiscalización de conducta de personal que permitan garantizar una buena conducta. La universidad podrá exigir que ciertas personas sean excluidas por el contratista por razones de conducta, capacidad o idoneidad de dicha persona.

Será de responsabilidad exclusiva del contratista el cumplimiento de cualquier obligación de carácter laboral o tributario o de cualquier otra índole, relacionado con su personal desplazado en las instalaciones de la universidad para la ejecución del contrato, sin excepción o limitación alguna.

Cualquier modificación del personal del contratista, será informada a la universidad por escrito para que autorice su correspondiente ingreso a las instalaciones del campo universitario.

Queda establecido que tanto el contratista como su personal deberán cumplir, dentro de las instalaciones de la universidad, con los reglamentos internos, las políticas de conducta y normas de seguridad, dejando establecido que la universidad puede realizar controles y/o revisiones de manera aleatoria al personal del contratista designado para el presente servicio.

El contratista dispondrá, en forma permanente, por cada tiempo de comida, de un Chef encargado, quienes serán los responsables de la planificación del menú y de la aplicación de normas técnicas e higiénicas en la ejecución de este.

El Contratista deberá designar a personal propio, en número suficiente y cuyas funciones sean ajenas a la producción de comidas, la responsabilidad de la limpieza y desinfección de las instalaciones de la cocina y el comedor. El personal de limpieza deberá estar capacitado en las técnicas de limpieza y desinfección.

El personal nuevo deberá ser capacitado mínimo durante cinco días antes de integrarse a sus labores.

14.12 RECURSOS

La universidad pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación que comprende las instalaciones de una zona libre para la ubicación de los equipos con alimentos preparados y el comedor para los estudiantes. Es decir, la universidad no proporcionará un espacio de cocina, pero sí un espacio disponible para que el contratista pueda hacer la entrega de alimentos a los estudiantes.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



El contratista deberá contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la prestación oportuna y eficiente del servicio de alimentación.

Si el contratista opta por una entrega de Packing individual, deberá proveer de los materiales necesarios para la atención tal como se detalla en el presente documento.

Si el contratista opta por una entrega a granel, deberá proveer de los materiales y equipos necesarios para la atención del servicio de alimentación, tal como se detalla en el presente documento.

Los equipos, menaje, utensilios, vajilla, cubiertos y recipientes deberán ser apropiadas para el servicio de alimentos y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies serán lisas y exentas de hoyos y grietas.

14.13 SUMINISTROS DE OFICINA, PAPELERÍA, FORMATOS, EQUIPOS INFORMÁTICOS

El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

14.14 MEDIDAS DE CONTROL

La supervisión y conformidad del servicio estará a cargo del Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA, para lo cual el contratista debe tener en cuenta lo siguiente:

- El Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias, realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio referido a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones; el cual, de no ser acatado, será causal de sanción.
- La universidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria) asumiendo los costos y gastos relacionados por cuenta propia.
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
- Los alimentos serán preparados exclusivamente en las instalaciones del contratista.

14.15 FLUJOGRAMA PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DEL SERVICIO



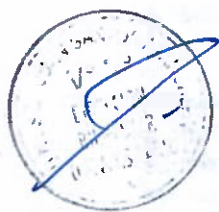
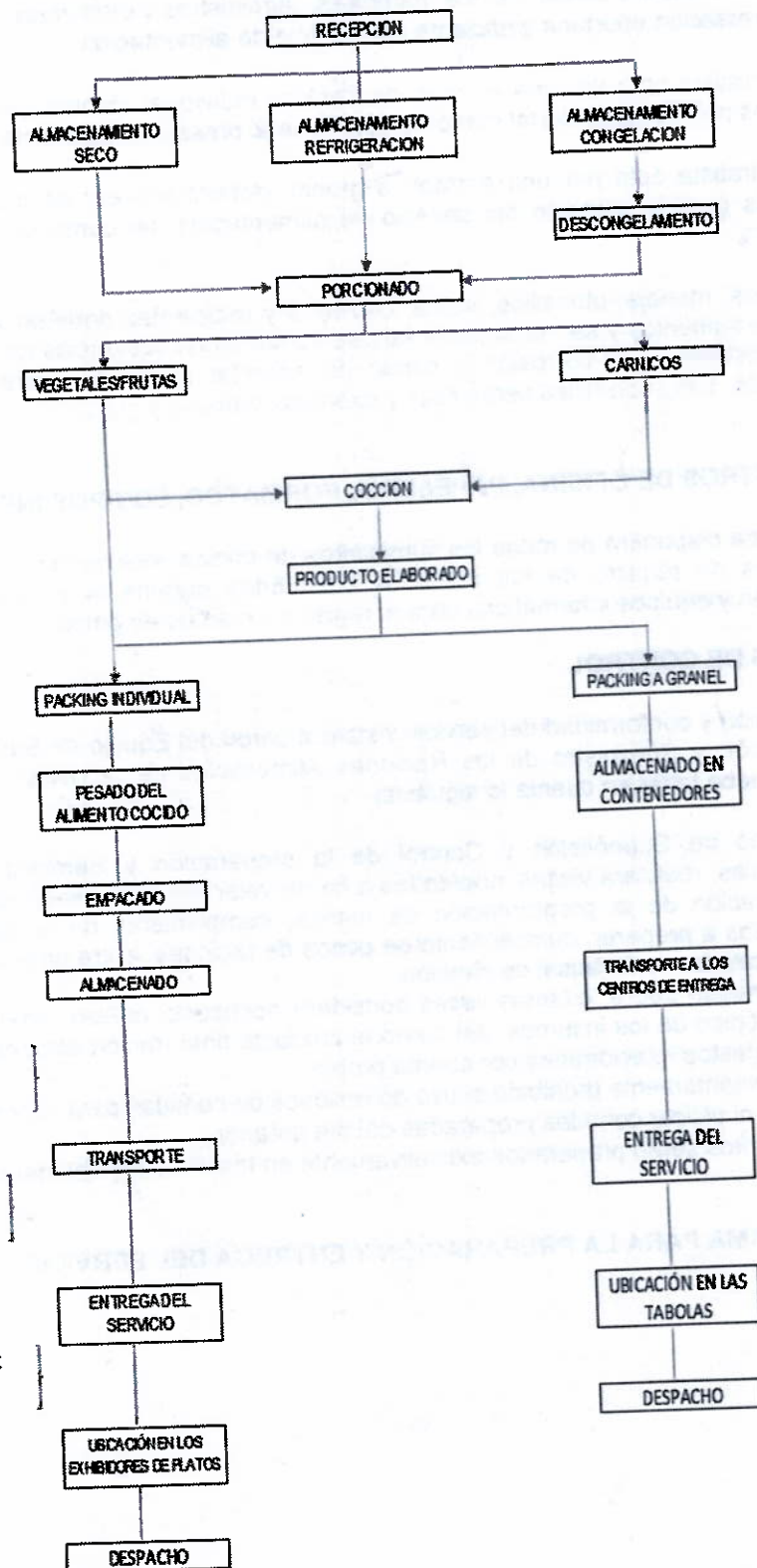
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Cajas térmicas/coolers
T° del alimento caliente > 70°C
T° del alimento frío < 5°C

T° del alimento > 60°C
t de traslado < 2hr

T° del alimento caliente > 60°C
T° del alimento frío < 10°C

Cajas térmicas/coolers
T° del alimento caliente > 70°C
T° del alimento frío < 5°C

T° del alimento > 60°C
t de traslado < 2hr

T° del alimento caliente > 60°C
T° del alimento frío < 10°C



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



15. DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA CON EL EQUIPO DE TRABAJO

Es obligación del contratista dotar de uniforme y elementos de protección personal y sanitaria a todos los miembros de su equipo de trabajo, en la medida que sus responsabilidades o tareas a ejecutar así lo exijan. Sin limitar los elementos que este podría entregar a su personal, el contratista deberá brindar mínimamente lo que se detalla a continuación.

CUADRO N°22

Personal femenino	Personal masculino
- Turbante para cubrir todo el cabello - Chaqueta y mandil de color claro - Delantal de color claro - Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos - Protector mascarilla	- Gorra que cubra todo el cabello - Chaqueta de color claro - Delantal de color claro - Protector mascarilla - Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos

Así mismo, sin importar el género del personal, deberán de tener presente las siguientes consideraciones:

- No consumir bebidas alcohólicas ni cigarrillos durante la atención de los estudiantes
- No permitir el ingreso ni la permanencia de personal ajeno al servicio dentro del ambiente destinado para la preparación de alimentos
- Contar con carnet de vacunación de COVID-19 con evidencia de haber recibido al menos las tres (3) primeras dosis completas
- Mantener su carnet de sanidad vigente
- Mantener su documento de identidad vigente

16. DE LA INFRAESTRUCTURA DEL CONTRATISTA

El contratista deberá contar con un ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, cuya dirección deberá informar con ocasión al perfeccionamiento del contrato, a través de declaración jurada.

16.1 DEL EQUIPAMIENTO

Contar con el equipamiento gastronómico detallado en el CUADRO N° 13 del presente documento, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado, estado intermedio o mal estado.

Esta información deberá estar detallada en la propuesta del contratista y será corroborada durante la etapa de perfeccionamiento del contrato.

17. PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio se prestará en un plazo de doscientos catorce (214) días calendario, con una atención efectiva de ciento veinte (120) días hábiles. El inicio específico del mismo será consignado específicamente en el perfeccionamiento del contrato.

18. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A suma alzada.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



19. ADELANTOS

La entidad NO otorgará ningún tipo de adelanto.

20. RESPONSABILIDAD DE CONTRATACIÓN

La conformidad del servicio por parte de la entidad no limita ni restringe su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y el artículo 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

21. CONFORMIDAD

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 el funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, en el plazo máximo de SIETE (7) 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, aplicando la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

22. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en SOLES, en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con el número de raciones atendidas dentro del mes, 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados.

Dicha documentación debe ser presentada en la Unidad de Trámite Documentario de la entidad, situada en la Av. Perú N° 612 Urbanización Pampa del Carmen, distrito de Chanchamayo, provincia de Chanchamayo, departamento de Junín, teniendo como referencia frente al Hotel Fannys.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de la entidad, salvo que se deba acaso fortuito o de 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.

23. REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL POSTOR PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

23.1. DEL PERSONAL CLAVE

23.1.1 NUTRICIONISTA

- [TÍTULO PROFESIONAL] en [NUTRICIÓN Y/O NUTRICIÓN HUMANA Y/O NUTRICIÓN DIETÉTICA O INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS] del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA]. La colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación.
- Capacitación mínima [30] horas lectivas, en [ALIMENTACIÓN SALUDABLE]
- DOS [02] años de experiencia mínima como ESPECIALISTA Y/O DIRECTOR Y/O JEFE Y/O RESPONSABLE DE NUTRICIÓN en ALIMENTACIÓN COLECTIVA O MASIVA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS), del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA].

23.1.2 JEFE DE COCINA

- [TÉCNICO O BACHILLER O TITULADO] en [GASTRONOMÍA O CHEF PROFESIONAL] del personal clave requerido como [JEFE DE COCINA]. En caso de titulados universitarios, la colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación.
- Capacitación mínima [20] horas lectivas, en [BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS]
- DOS [02] años de experiencia mínima como MAESTRO DE COCINA Y/O CHEF Y/O GASTRÓNOMO desempeñándose en preparación de alimentos en INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS), del personal clave requerido como [JEFE DE COCINA].

Acreditación:

- La formación académica será acreditada con copia simple de [TÍTULO DE TÉCNICO O GRADO ACADÉMICO BACHILLER O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO].
- La capacitación se acreditará con copia simple de [CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].
- La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (ii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

23.2. DEL PERSONAL NO CLAVE

- DECLARACIÓN JURADA EN EL CUAL DETALLE LA LISTA DEL EQUIPO DE TRABAJO (PERSONAL NO CLAVE) QUE INTERVENDRÁ EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO, DEBIENDO INCLUIR COMO MÍNIMO LOS SIGUIENTES DATOS: APELLIDOS Y NOMBRES, NÚMERO DE DNI Y CARGO QUE DESEMPEÑARÁ. TODA ESTA DOCUMENTACIÓN PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

23.3. DE LA EXPERIENCIA DEL POSTOR

- EL POSTOR DEBE ACREDITAR UN MONTO FACTURADO ACUMULADO EQUIVALENTE A **S/ 1.000,000.00 (UN MILLON CON 00/10 SOLES)** POR LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA, DURANTE LOS OCHO (8) AÑOS ANTERIORES A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS QUE SE COMPUTARÁN DESDE LA FECHA DE LA CONFORMIDAD O EMISIÓN DEL COMPROBANTE DE PAGO, SEGÚN CORRESPONDA. SE CONSIDERAN SERVICIOS SIMILARES A LOS SIGUIENTES: **[SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O ATENCIÓN DE COMEDORES EN EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, O LA COMBINACIÓN DE ESTAS).**

Acreditación

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



Ing. Jhonatan Chasha Chahua Rodríguez
(E) Director de la Dirección de Bienestar Universitario

¹ 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".

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<u>Requisitos:</u> NUTRICIONISTA TÍTULO PROFESIONAL en NUTRICIÓN Y/O NUTRICIÓN HUMANA Y/O NUTRICION DIETETICA O INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS del personal clave requerido como NUTRICIONISTA. La colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación. JEFE DE COCINA TECNICO Y/O BACHILLER Y/O TITULADO en GASTRONOMÍA Y/O CHEF PROFESIONAL del personal clave requerido como JEFE DE COCINA. En caso de titulados universitarios, la colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación. <u>Acreditación:</u> El TÍTULO DE TÉCNICO O GRADO ACADÉMICO BACHILLER O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO según corresponda 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. En caso CONSIGNAR EL TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> NUTRICIONISTA - Mínimo 30 horas lectivas, en ALIMENTACIÓN SALUDABLE JEFE DE COCINA - Mínimo 20 horas lectivas, en BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS <u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS y/o CERTIFICADOS, y/u OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA. Importante <i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE



Requisitos:

NUTRICIONISTA

DOS (02) años de experiencia mínima como **ESPECIALISTA Y/O DIRECTOR Y/O JEFE Y/O RESPONSABLE DE NUTRICIÓN en ALIMENTACIÓN COLECTIVA O MASIVA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS)**, del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.

JEFE DE COCINA

DOS (02) años de experiencia mínima como **MAESTRO DE COCINA Y/O CHEF Y/O GASTRÓNOMO** desempeñándose en preparación de alimentos en **INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS)**, del personal clave requerido como JEFE DE COCINA.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

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

C

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 1,000.000.00 (UN MILLON CON 00/100 SOLES)**, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes **SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O ATENCIÓN DE COMEDORES EN EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, O LA COMBINACIÓN DE ESTAS**

Acreditación:

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



reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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".*

¹ 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".



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.





RESTAURANTE TIPICO EL MANA DEL CIELO

CON RUC 10442042727

JR : JOSE ANTONIO DE SUCRE # 284 PICHANAQUI

PRESENTAMOS NUESTRA PROPUESTA DE DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DELIVERY EN EL SIGUIENTE ORDEN

- LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO
- FICHA RUC
- CERTIFICADOS
- CARNET DE SANIDAD
- FORMATO DE LA UNIVISA
- PROFORMAS
- CARTA DE AUTORIZACION DE PAGOS



FICHA RUC: 10442042727
RODRIGUEZ ENRIQUEZ ALAN WILLIAMS

[Descarga Ficha RUC](#)

[Ficha RUC](#)

[Ayudar](#)

[Cancelar](#)

Información General del Contribuyente

Apellidos y Nombres o Razón Social	RODRIGUEZ ENRIQUEZ ALAN WILLIAMS
Tipo de Contribuyente	02 - PERSONA NATURAL CON REGIMIO
Fecha de Inscripción	24/05/2022
Fecha de Inicio de Actividades	01/06/2022
Estado del Contribuyente	ACTIVO
Dependencia SUNAT	0133 - L.L.JUNIN-REPECO
Condición de Domicilio Fiscal	HABIDO
Emisor electrónico desde	30/05/2022
Comprobante electrónico desde	FACTURA (desde 30/05/2022),BOLETA (desde 30/05/2022)

Para modificar los datos del Contribuyente [Ingresar Aquí](#)

Nombre Comercial	RESTAURANT MANA DEL CIELO
Tipo de Representación	-
Actividad Económica Principal	5810 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Actividad Económica Secundaria 1	-
Actividad Económica Secundaria 2	-
Método Emisión Comprobantes de Pago	MANUAL
Sistema de Contabilidad	MANUAL
Código de Profesión / Oficio	-
Actividad de Comercio Exterior	SIN ACTIVIDAD
Número Fax	-
Teléfono Fijo 1	-
Teléfono Fijo 2	-
Teléfono Móvil 1	-
Teléfono Móvil 2	- 950127576
Correo Electrónico 1	alan2.williams@gmail.com
Correo Electrónico 2	-

Para modificar los datos de Domicilio Fiscal [Ingresar Aquí](#)

Para modificar los datos de la Persona Natural [Ingresar Aquí](#)

Declaración / Retiro de Actividades [Ingresar Aquí](#)

Registro de Tributos Afectos

Representantes Legales

No existe información para mostrar

Otras Personas Vinculadas

No existe información para mostrar

Establecimientos Anexos

No existe información para mostrar

Boja de Inscripción [Ingresar Aquí](#)

THE HISTORY OF THE CITY OF BOSTON

FROM THE FIRST SETTLEMENT
TO THE PRESENT TIME
BY
JOSEPH NEALE
OF THE BOSTON BAR

LONDON:
PRINTED BY
JOHN JOHNSON, ST. PAULS CHURCH-YARD
1796

IN TWO VOLUMES.
VOL. I.

BOSTON:
PRINTED BY
JOSEPH NEALE, AT THE
PRESS OF
JOHN JOHNSON, ST. PAULS CHURCH-YARD
1796

127

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

IRON. 1RO DE MAYO N° 717 - PLAZA DE ARMAS - PICHANAQUI
NIVEL GRADO DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD EN EDIFICACIONES PARA
ELEMENTOS OBJETO DE INSPECCIÓN CLASIFICADOS CON NIVEL DE RIESGO BAJO
O RIESGO MEDIO SEGÚN LA MATRIZ DE RIESGOS

N° 0221 - 2022

Órgano Ejecutante de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui, en cumplimiento de lo
establecido en el D.S. N° 002-2018-PCM, ha realizado la Inspección Técnica de Seguridad en
Edificaciones al Establecimiento Objeto de Inspección:

"RESTAURANT MANÁ DEL CIELO"
(Nombre Comercial)

Ubicado en: JR. JOSE ANTONIO DE SUCRE N°284 - PICHANAQUI
(Calle, Av., Jr., Lote, Mz., Urb.)

Distrito : PICHANAQUI

Provincia : CHANCHAMAYO

Departamento: JUNIN

Solicitado por: ALAN WILLIAMS RODRIGUEZ ENRRIQUE
(Nombre del propietario, representante legal, apoderado, conductor o administrador)

El que suscribe **CERTIFICA** que el Establecimiento Objeto de Inspección antes señalado **CUMPLE**
CON LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD.

Capacidad Máxima de Aforo: (45) CUARENTA Y CINCO personas
(En número) (En letras)

Giro o actividad: RESTAURANTE

Área: 100.00 m²

EXP. N° W6041 - 2022

VIGENCIA: 2 AÑOS

RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 228-2022-ODCyGRD/MDP

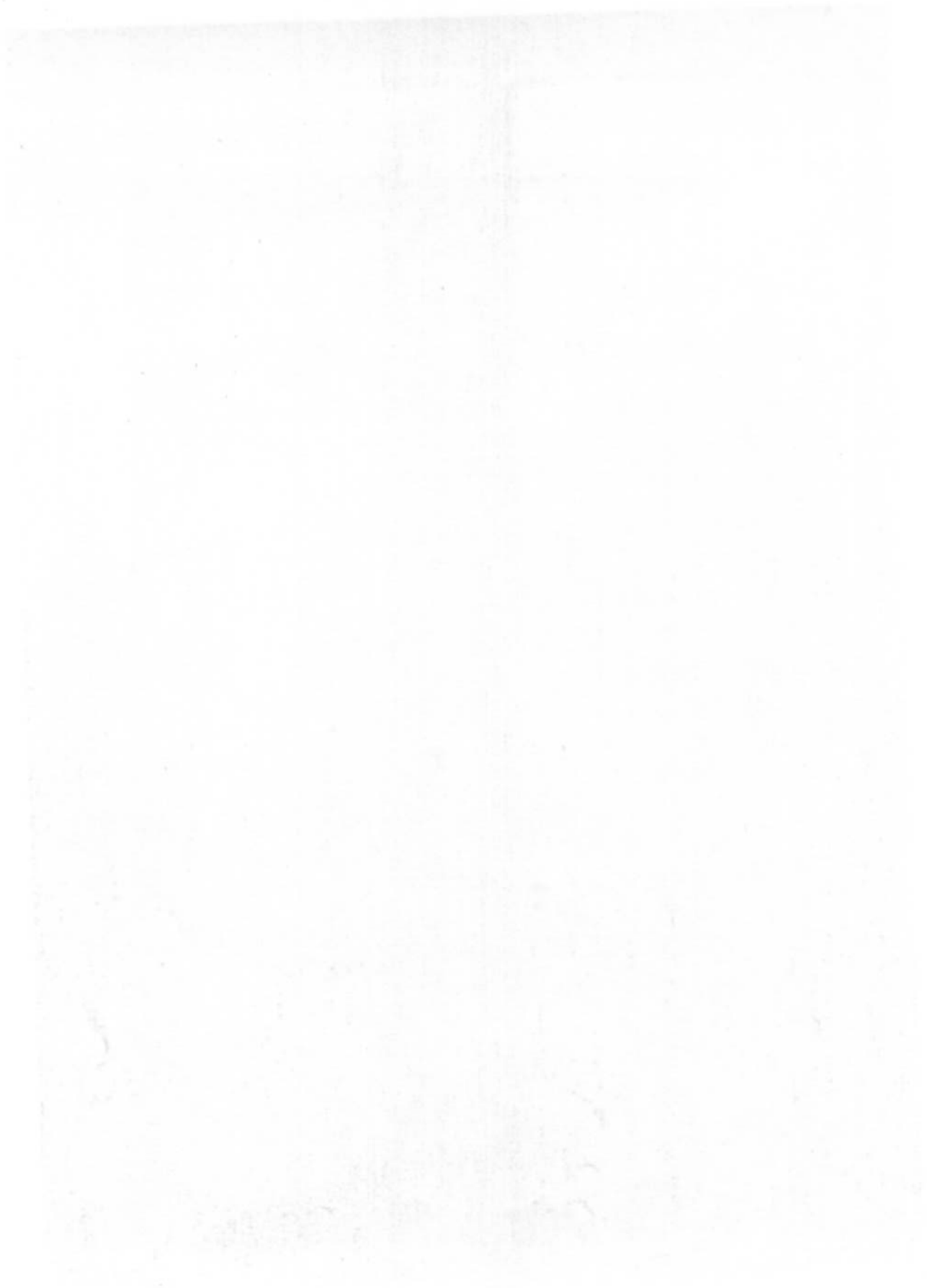
LUGAR: PICHANAQUI

FECHA DE EXPEDICIÓN : 23/06/2022
(DD/MM/AAAA)

FECHA DE SOLICITUD DE RENOVACIÓN : 09/05/2024
(Treinta días hábiles anteriores a la fecha de caducidad)
(DD/MM/AAAA)

FECHA DE CADUCIDAD : 23/06/2024





)

)

Municipalidad Distrital de
Pichanaqui

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO
DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS



0119 - 2022

Nº 800305

C.M. N° 004-2009

MOP

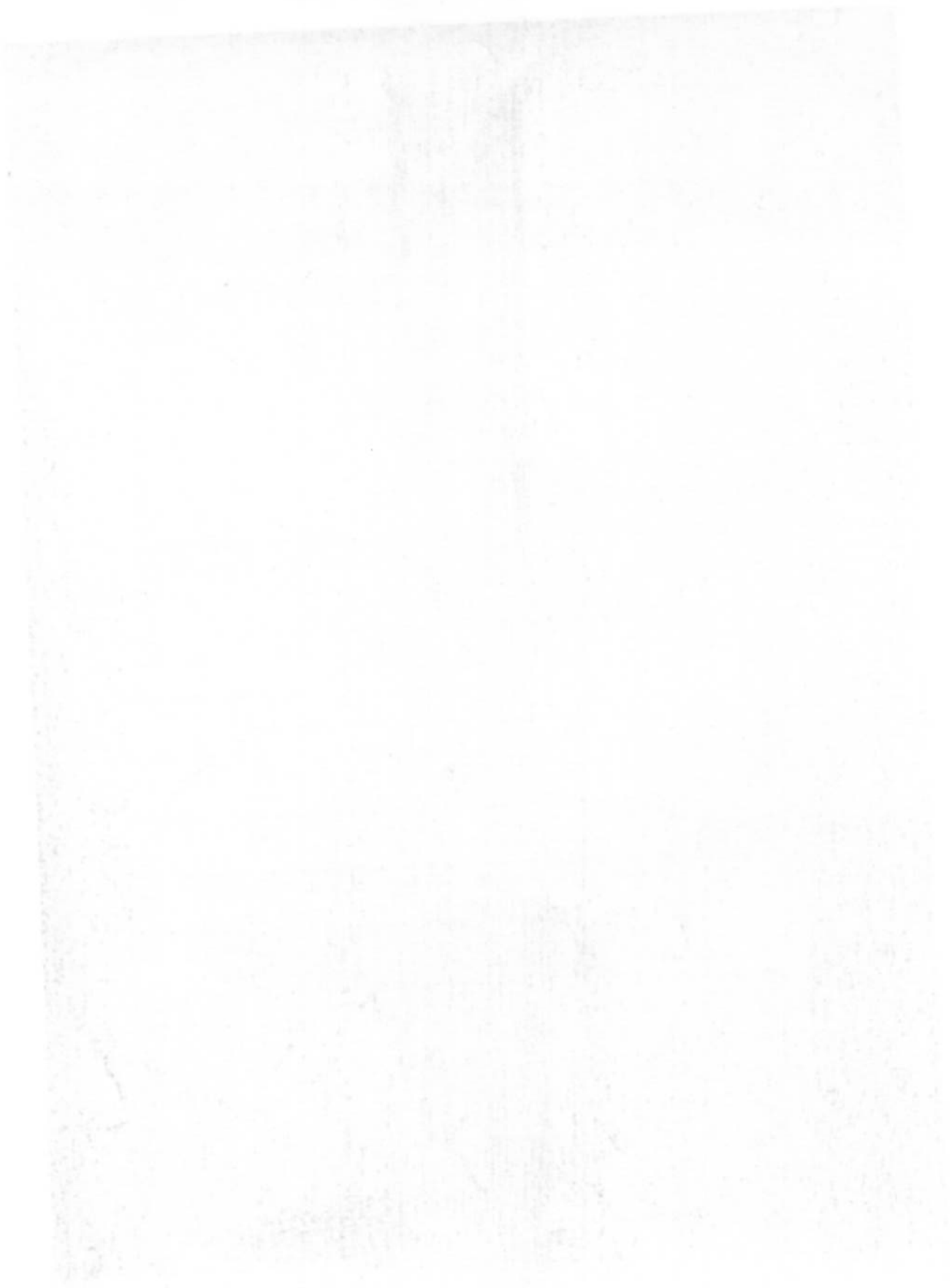
Notando cumplido con los requisitos establecidos en el Reglamento Procedimental para el otorgamiento de la Licencia de Funcionamiento de Establecimientos Comerciales, industriales y de Servicios y de conformidad con la Ley N° 28076

OTORGADO A	ALAN WILLIAMS RODRIGUEZ BARRIQUE
NOMBRE COMERCIAL	RESTAURANT MANA DEL CIELO
ESTABLECIMIENTO UBICADO EN	RL JOSE ANTONIO DE SOTO N°254 - PICHANAQUI
DIRECCION COMERCIAL	RESTAURANTE
DIRECCION SECTORIAL	
OTRO DATOS	
VALIDA HASTA	1 SED - 2022
VALOR	100.00 M2

ESTA LICENCIA DEBE SER MANTENIDA SIEMPRE A VISTA Y A LA VISTA DE TODOS



QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EL USO DE LA VIA PUBLICA





REOILS PERU E.I.R.L.
Reciclaje de Aceite

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN DE ACEITES

RUC N° 20607962821

Av. San Pedro s/n Marginal Sur - Satipo - Junín



CERTIFICADO

El presente Certificado de Recolección de los residuos del aceite vegetal usado de cocina, se entrega de acuerdo al convenio de recolección suscrito entre el

RECOLECTOR "REOILS PERU E.I.R.L." y EL
GENERADOR ALAN RODRIGUEZ GARIQUEZ

El RECOLECTOR CERTIFICA que el residuo recolectado será destinado exclusivamente para la producción de biocombustibles, quedando claramente entendido que bajo ningún motivo será comercializado para el consumo humano, producción de alimentos de animales, jabones de uso personal, de uso industrial con la cual se logra una reproducción de CO₂.

La disposición final adecuada de los residuos del aceite vegetal usado de cocina representado en el Decreto Legislativo N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, el Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, Reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, cuenta con el Registro de Empresa Operadora de Residuos Sólidos EO-RS-00158-2022-MINAM/VMGA/DGRS otorgado por MINAM.

INFORMACIÓN DE CLIENTE-GENERADOR

TOTAL LITROS RETIRADOS 52.

NOMBRE/RAZÓN SOCIAL REST. TIRICO
DNIRUC E MANA DEL CILLO
DIRECCIÓN CA. JURE

CIUDAD Pichanazi
TLF
FECHA 05.07.2023

DATOS PERSONALES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO

NOMBRE ALAN RODRIGUEZ GARIQUEZ
FIRMA [Firma]
CARGO

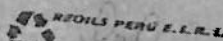
DATOS PERSONALES DE REOILS PERU E.I.R.L.

NOMBRE YESSICA LAURIANO Q.
TEL 933908230

PERSONAL RESPONSABLE



PERU Ministerio del Ambiente



Yessica Lauriano Quinto
COORDINADORA GENERAL



COMPROMISO POR TU SEGURIDAD

R.U.C. 20602347126

Atestado de N° 00419181 - 01765A
D.S. N° 022-020
DI 5A
Expediente N° 00419181 - 01765A



CERTIFICADO

Por el presente, Certificamos que se han realizado los
servicios
De Saneamiento Ambiental Correspondiente a:

- ☒ Desinsectación ☐ Limpieza y Desinfección de cisterna de agua
☒ Desinfección ☐ Limpieza y Desinfección de Tanque de agua
☒ Desratización ☐ Limpieza de Pozo Séptico

Razón Social : ALAN WILLIAMS RODRIGUEZ ENRRIQUE

Actividad Comercial : RESTAURANT MANA DEL CIELO

RUC N° : 10442042727

Dirección : JR. ANTONIO DE SUCRE N° 284 - PICHANAKI

Área tratada : 100.00 m²

Fecha de Servicio : 28/11/2023 Fecha de Vencimiento: 28/02/2024

PICHANAKI, 28 DE NOVIEMBRE DEL 2023



Juana MINEZ SACAS
Administradora

Bryan J. HUMANA SOTOMAYOR
Gerente General

Av. 37 Julio N° 1035 Pichanaki - Ctl. 052 870 004 / 054 185 004 / 054 206 004
Of. Huancayo Jr. Aucachico N° 250 - San Juan Ctl. 054 096 700 / 054 206 004
@INSEKVINTORES ISSI S.A.
www.insektivintores.com



Municipalidad Distrital de

"PICHANAQUI"

R.U.C. 20146640843

CERTIFICADO SANITARIO

MUNICIPAL



SEMESTRAL

COD- 161

ALAN WILLIAMS

NOMBRES:

APELLIDOS:

RODRIGUEZ ENRIQUEZ

EDAD:

30

D.N.I. N°:

44204272

SEXO:

M

COMERCIO:

RESTAURANT

UBICADO:

JR. SUAREZ N°284

F. ADQUISICIÓN:

8 de Febrero de 2024

F. VENCIMIENTO:

9 de Agosto de 2024



Municipalidad Distrital de

"PICHANAQUI"

R.U.C. 20146640843

CERTIFICADO SANITARIO

MUNICIPAL



SEMESTRAL

COD- 163

SUSAN BLANCA

NOMBRES:

APELLIDOS:

SEBASTIAN CAMACHO

EDAD:

20

D.N.I. N°:

81028718

SEXO:

F

COMERCIO:

RESTAURANT

UBICADO:

JR. SUAREZ N°284

F. ADQUISICIÓN:

8 de Febrero de 2024

F. VENCIMIENTO:

9 de Agosto de 2024



Municipalidad Distrital de

"PICHANAQUI"

R.U.C. 20146640843

CERTIFICADO SANITARIO

MUNICIPAL



SEMESTRAL

COD- 162

MARLENY EMILIA

NOMBRES:

APELLIDOS:

RAMOS QUICHA

EDAD:

18

D.N.I. N°:

75545092

SEXO:

F

COMERCIO:

RESTAURANT

UBICADO:

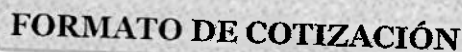
JR. SUAREZ N°284

F. ADQUISICIÓN:

8 de Febrero de 2024

F. VENCIMIENTO:

9 de Agosto de 2024



NUMERO	AÑO
0226	2024

FECHA

Por el presente, solicitamos se sirva cotizar los siguientes bienes y/o servicios y entregarnos en la siguiente dirección:
Av. Perú N° 612 - Pampa del Carmen, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junín; caso contrario enviar a la
siguiente dirección electrónica: abastecimiento@uniscjsa.edu.pe

DATOS DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA QUE COTIZA:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:		Alan Williams RODRIGUEZ ENRRIQUEZ
REGISTRO ÚNICO DE COMERCIO:		

REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC): 10442042727

Nº DE CCI: 0011-0814-0227927734

Banco: BBVA

DIRECCIÓN: JOSE ANTONIO DE SUCRE#284 PICHANAQUI

TELÉFONO: 950127676

CORREO ELECTRÓNICO alan2.williamsr@gmail.com

ITEM N°	CANT.	UND. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.			
GARANTÍA:					PRECIO TOTAL SI	

GARANTIA:**PLAZO DE ENTREGA:**

PRECIO TOTAL S/

El ofertante en amparo al principio de presunción de veracidad, **DECLARA BAJO JURAMENTO:**

1. Declaro en mi amparo al principio de presunción de veracidad, **DECLARA BAJO JURAMENTO:**
2. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento para la presente contratación, asimismo la documentación que sustenta el contenido de mi cotización y Currículum Vitae, presentada adjunta, es copia fiel del original que obra en mi poder.
3. Cumplir en todos los extremos con los términos de referencia o especificaciones técnicas, según corresponda, que cuento con stock suficiente y a su libre disposición para atender la contratación, y me someto a cualquier indagación posterior a la contratación.
4. No percibir ningún ingreso como remuneración ni pensión del Estado Peruano (Institución Pública o Empresa del Estado) y no me encuentro incurso dentro de la prohibición de la doble percepción e incompatibilidad de ingresos, las únicas excepciones las constituyen la percepción de ingresos por función docente efectiva y la percepción de dietas por participación en uno (1) de los directorios de entidades o empresas estatales o en Tribunales Administrativos o en otros órganos colegiados.
5. No tener impedimento de contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
6. No tener inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado en los casos de: Inhabilitación vigente para prestar servicios al Estado, conforme al Registro Nacional de Sanciones Contra Servidores Civiles – RNSCC, Registro Nacional de Sanciones de Destitución y Despido – RNSDD, Inhabilitación Administrativa ni judicial vigente con el Estado. Impedimento para ser postor o contratista, expresamente previstos por las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia, e Inhabilitación o sanción del colegio profesional de ser el caso.
7. No encontrarme en una situación de conflicto de intereses de índole económica, política, familiar o de otra naturaleza que puedan afectar la contratación.
8. No tener antecedentes policiales, penales o judiciales por delitos dolosos.
9. No haber incurrido y me **obligo** a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad y observar las disposiciones anticorrupción que forman parte del contrato.
10. Autorizar ser notificado mediante correo electrónico, en caso resulte escogido como proveedor, a la dirección electrónica señalada.
11. Autorizar que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al CCI y Banco señalados por mi persona. Asimismo, dejo constancia que el comprobante de pago a ser emitida por mi representada, una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o Servicio o las prestaciones en bienes y/o servicios materia del contrato, queda cancelada para todos sus efectos, mediante la sola acreditación del importe del referido comprobante de pago a favor de la cuenta en la entidad bancaria, a que se refiere líneas arriba.
12. No divulgar, relevar, entregar o poner a disposición de terceros, salvo autorización expresa de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la información proporcionada por esta para la prestación del servicio y/o entrega de bienes, y en general toda información a la que tenga acceso o la que pudiera producir como parte de los servicios o bienes que presta o entrega, durante y después de concluida la contratación, comprometiéndose a mantener la confidencialidad de la información y a no utilizarla para ningún otro propósito para el que fue requerido.
13. Declaro bajo juramento no tener parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad: padres, hijos, hermanos, abuelos, primos;

segundo grado de afinidad: suegros, yernos, nueras, cuñados y cónyuge, con trabajadores de la Universidad.
13. Aceptar en su integridad las especificaciones técnicas proporcionadas por la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, conforme a las condiciones y plazos establecidos, adjuntando para tal efecto la presente propuesta económica:

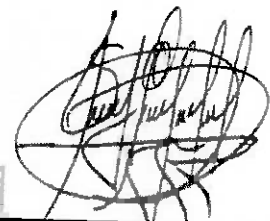
NOTA: Los precios incluyen todos los tributos, seguros transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales respectivos conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea incidir sobre el valor del servicio a contratar

Se adjunta (Marcar X):

Especificaciones Técnicas	
Términos de Referencia	X

NOTA: De presentar alguna información complementaria sírvase detallarla; asimismo en el caso de bienes, estos deberán ser entregados en el Almacén de la UNISCJSA, sitio Av. Perú N° 612 - Pampa del Carmen, Distrito y Provincia de Chanchamayo, Departamento Junín.

Asimismo, manifiesto que lo mencionado responde a la verdad de los hechos y me atengo a lo establecido en la normativa vigente, y que si lo declarado es falso estoy sujeto a las acciones legales y penales correspondientes, en caso de verificarse su falsedad.


Firma y Sello del Proveedor

CARTA DE AUTORIZACION DE PAGOS

Pichanaqui 28 de febrero del 2024

Señor:

DE LA DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL
DE LA SELVA SENTRAL JUAN SANTOS ATHAHUALPA

Asunto: Autorización de pagos por servicios en cuenta

Por medio del presente, comunico a Ud. la razón social y detalle de la cuenta bancaria con la que cuento.

ALAN WILLIAMS RODRIGUEZ ENRRIQUEZ

Con ruc: 10442042727

Banco BBVA

Cuenta de ahorros en soles N° 0011-0814-0227927734

CCI N° 0011-814-000227927734-13

Al respecto sírvase disponer lo conveniente para que los pagos a nombre de mi persona sean abonados en la cuenta que corresponde del mencionado Banco.

Asimismo, dejo constancia que el comprobante de pago a ser emitida por mi persona una vez cumplida o atendida la correspondiente orden de compra y/o de servicio a las prestaciones en vienes y/o servicio materia del contrato, quedara cancelada para todo su efecto, mediante la sola acreditación del importe del referido comprobante de pago a favor de la cuenta en la entidad bancaria, a que se refiere líneas arriba

Atentamente:



Alan Williams Rodriguez Enríquez

DNI: 44204272
CELULAR: 950127576



RODRIGUEZ ENRRIQUEZ ALAN WILLIAMS

Ir sucre # 28A Pichanaqui

Telefono. 950127676 -- 958067098

RUC: 10442042727

C001-00000006

CLIENTE: UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL

DIRECCIÓN: JR. LOS CEDROS NRO. 141 URB. LA MERCED JUNIN - CHANCHAMAYO - CHANCHAMAYO

RUC: 20568019521

FECHA EMISIÓN: 28/02/2024

ATENDIDO POR: ALAN WILLIAMS

MONEDA: SOLES

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	UNIDAD	CAFE	2.00	2.00
1	UNIDAD	CHAPO DE PLATANOS	1.50	1.50
1	UNIDAD	ENSALADA DE FRUTAS	6.00	6.00
1	UNIDAD	JUGO DE PAPAYA	2.00	2.00
1	UNIDAD	JUGO DE PIÑA	3.00	3.00
1	UNIDAD	JUGO DE PLATANOS/ LECHE	3.00	3.00
1	UNIDAD	LECHE DE SOYA	1.50	1.50
1	UNIDAD	MACA	2.00	2.00
1	UNIDAD	PAN CON HUEVO	2.50	2.50
1	UNIDAD	PAN CON JAMON	3.50	3.50
1	UNIDAD	PAN CON MERMELADA	2.00	2.00
1	UNIDAD	PAN CON PLATANO	2.50	2.50
1	UNIDAD	PAN CON POLLO	4.00	4.00
1	UNIDAD	PAN CON QUESO	3.50	3.50
1	UNIDAD	PAN CON TORTILLA	3.50	3.50
1	UNIDAD	PONCHE DE HABAS	2.00	2.00
1	UNIDAD	QUINUA CON MANZANA	2.00	2.00
TOTALS/				46.50

Firma Vendedor

Firma Cliente

¡ GRACIAS POR SU PREFERENCIA !
Representación impresa de la Cotización
www.facel.pe







RODRIGUEZ ENRIQUEZ ALAN WILLIAMS

IR SUITE # 284 Pichanayui

Teléfono: 950127676 -- 958067098

RUC: 10442042727

C001-00000003

CLIENTE: UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL
DIRECCIÓN: JR. LOS CEDROS NRO. 141 URB. LA MERCED JUNIN - CHANCHAMAYO - CHANCHAMAYO
RUC: 20568019521

FECHA EMISIÓN: 28/02/2024

ATENDIDO POR: ALAN WILLIAMS

MONEDA: SOLES

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	UNIDAD	ADOBO DE LECHON		
1	UNIDAD	AJI DE GALLINA	10.00	10.00
1	UNIDAD	ARROZ CON CHANCHO	10.00	10.00
1	UNIDAD	ASADO DE LECHON	10.00	10.00
1	UNIDAD	BONITO CON LENTEJAS	10.00	10.00
1	UNIDAD	BONITO FRITO	10.00	10.00
1	UNIDAD	CABALLA FRITA	10.00	10.00
1	UNIDAD	CANGUA RELLENA	10.00	10.00
1	UNIDAD	CHANCHO CON VERDURAS	10.00	10.00
1	UNIDAD	CHANFRANTA	10.00	10.00
1	UNIDAD	CHURRASCO /PURE	10.00	10.00
1	UNIDAD	ENSALADA RUSA/ POLLO	11.00	11.00
1	UNIDAD	ESCABECHE DE POLLO	10.00	10.00
1	UNIDAD	ESTOFADO DE POLLO	10.00	10.00
1	UNIDAD	ESTOFADO DE RES	10.00	10.00
1	UNIDAD	FRICASE DE POLLO	10.00	10.00
1	UNIDAD	GUISO DE TERNERA	10.00	10.00
1	UNIDAD	GUISO DE CARNE CON PURE	10.00	10.00
1	UNIDAD	GUISO DE QUINUA / POLLO	10.00	10.00
1	UNIDAD	LECHON A LA CERVEZA	10.00	10.00
1	UNIDAD	LOCRO DE ZAPALLO C/ HUEVO	10.00	10.00
1	UNIDAD	PICANTE DE CARNE	10.00	10.00
1	UNIDAD	POLLO AL OREGANO	10.00	10.00
1	UNIDAD	POLLO AL PIMIENTO	10.00	10.00
1	UNIDAD	POLLO A LA NORTEÑA	10.00	10.00
1	UNIDAD	POLLO CON MANI	10.00	10.00
1	UNIDAD	POLLO CON VERDURAS	10.00	10.00
1	UNIDAD	POLLO EN SALSA DE MISTELA	10.00	10.00
1	UNIDAD	POLLO ENTOMATADO	10.00	10.00
1	UNIDAD	POLLO ENTOMATADO	10.00	10.00
1	UNIDAD	SABALO FRITO	10.00	10.00
1	UNIDAD	SABALO FRITO/ YUCAS	10.00	10.00
1	UNIDAD	SECO DE TERNERA	10.00	10.00
1	UNIDAD	TALLARIN CON CARNE	10.00	10.00
1	UNIDAD	TALLARIN CON POLLO	10.00	10.00
1	UNIDAD	TALLARIN VERDE/ HIGADO FRITO	10.00	10.00
1	UNIDAD	TALLARINES A LA HUANCAYNA /CHURRASCO	10.00	10.00
1	UNIDAD	TERNERA AL VINO	11.00	11.00
1	UNIDAD	TERNERA A LA CHICLAYANA	10.00	10.00
			10.00	10.00
TOTAL S/				392.00

Firma Vendedor

Firma Cliente

¡ GRACIAS POR SU PREFERENCIA !
Representación impresa de la Cotización
www.facel.pe





RODRIGUEZ ENRRIQUEZ ALAN WILLIAMS
1r sucre # 284 Pichanaqui
Telefono: 950127676 - 958067098

RUC: 10442042727
C001-00000005

CLIENTE: UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL
DIRECCIÓN: JR. LOS CEDROS NRO. 141 URB. LA MERCED JUNIN - CHANCHAMAYO - CHANCHAMAYO
RUC: 20568019521

FECHA EMISIÓN: 28/02/2024

ATENDIDO POR: ALAN WILLIAMS

MONEDA: SOLES

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	UNIDAD	CAFE		
1	UNIDAD	CHAPO DE PLATANOS	2.00	2.00
1	UNIDAD	ENSALADA DE FRUTAS	1.50	1.50
1	UNIDAD	JUGO DE PAPAYA	6.00	6.00
1	UNIDAD	JUGO DE PIÑA	2.00	2.00
1	UNIDAD	JUGO DE PLATANOS/ LECHE	3.00	3.00
1	UNIDAD	LECHE DE SOYA	3.00	3.00
1	UNIDAD	MACA'	1.50	1.50
1	UNIDAD	PAN CON HUEVO	2.00	2.00
1	UNIDAD	PAN CON JAMON	2.50	2.50
1	UNIDAD	PAN CON MERMELADA	3.50	3.50
1	UNIDAD	PAN CON PLATANO	2.00	2.00
1	UNIDAD	PAN CON POLLO	2.50	2.50
1	UNIDAD	PAN CON QUESO	4.00	4.00
1	UNIDAD	PAN CON TORTILLA	3.50	3.50
1	UNIDAD	PONCHE DE ABAS	3.50	3.50
1	UNIDAD	QUINUA CON MANZANA	2.00	2.00
			2.00	2.00
TOTAL S/				46.50

Firma Vendedor

Firma Cliente

¡ GRACIAS POR SU PREFERENCIA !
Representación impresa de la Cotización
www.facei.pe





RESTAURANTE TIPOICO EL MANA DEL CIELO

CON RUC 104.62012727
JR. JOSE ANTONIO DE SUCHE # 284 PICHANAQUI

PRESENTAMOS NUESTRA PROPUESTA DE DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DELIVERY EN EL SIGUIENTE ORDEN

- LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO
- FICHA RUC
- CERTIFICADOS
- CARNET DE SANIDAD
- FORMATO DE LA UNIVISA
- PROFORMAS
- CARTA DE AUTORIZACION DE PAGOS

SOLICITO COTIZACION PARA EL SERVICIO DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES

A ALAN WILLIAMS RODRIGUEZ ENRRIQUEZ

<alan2.williamsr@gmail.com>

Para: CONTRATACIONES LOGISTICA

Mié 28/02/2024 23:26

presentacion de servicios EL ...
2 MB

...

El mié, 28 feb 2024 a la(s) 6:24 p.m., CONTRATACIONES LOGISTICA (contrataciones@uniscisa.edu.pe) escribió:

De: CONTRATACIONES LOGISTICA

<contrataciones@uniscisa.edu.pe>

Enviado: martes, 27 de febrero de 2024 11:28

Para: alan2.williamsr@gmail.com <alan2.williamsr@gmail.com>

Asunto: RV: SOLICITO COTIZACION PARA EL SERVICIO DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES

ESTIMADO PROVEEDOR:

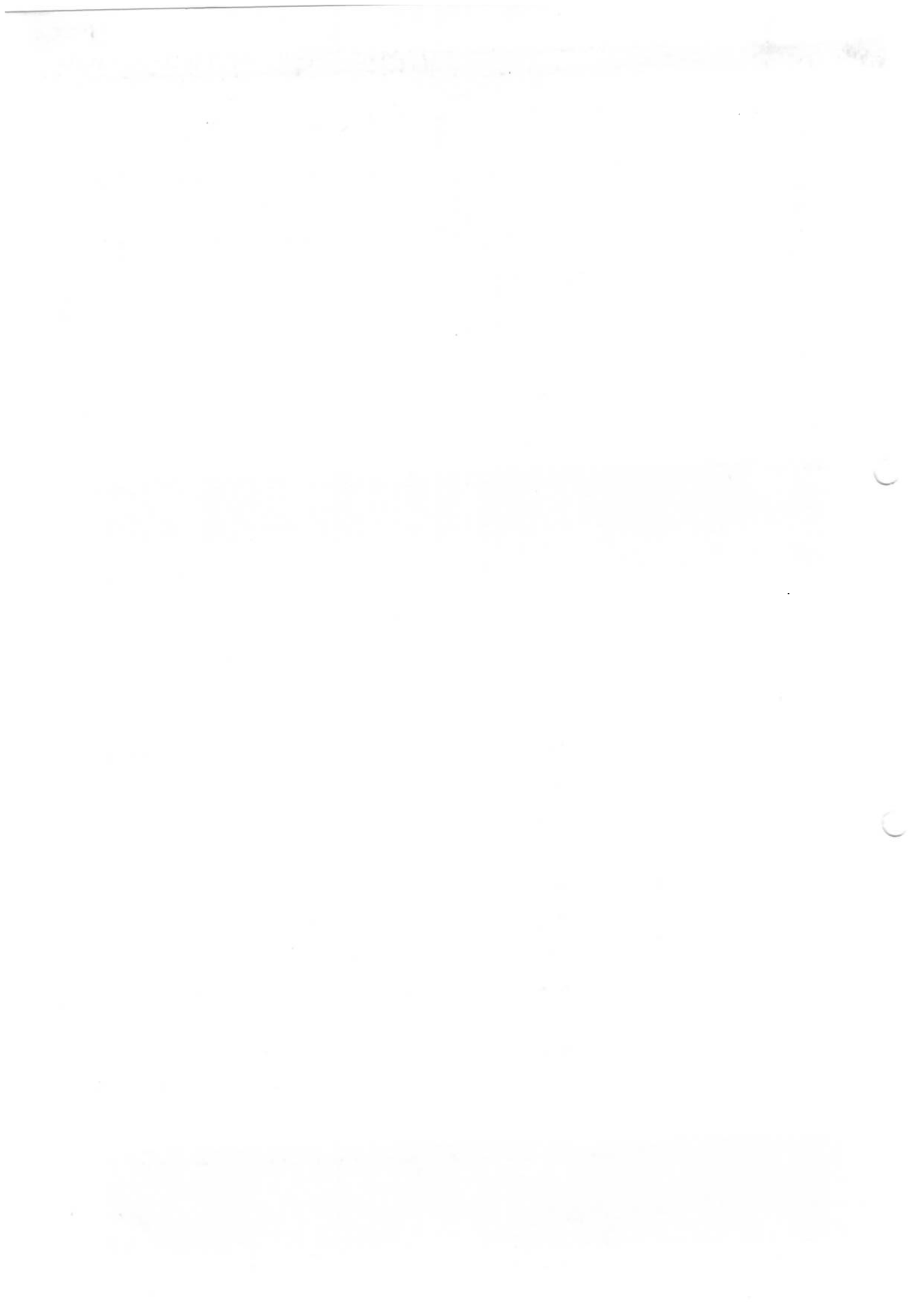
Mediante el presente sírvase cotizar con carácter URGENTE, el siguiente servicio:

CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.

A nombre del UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, con RUC Nº 20568019521, de tener alguna consulta la pueden efectuar al correo. Al momento de cotizar sírvase adjuntar la siguiente información y documentos:

INDICACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PROFORMA DE COTIZACIÓN:

COTIZAR SI CUMPLE CON LOS TERMINOS DE REFERENCIA Y DETALLAR LAS CONDICIONES DE LA PRESTACION.



- Favoritos**
- Carpetas**
- Bandeja de entrada 188
 - Borradores 7
 - Elementos enviados
 - Elementos eliminados 4
 - Correo no deseado 3
 - Archivos
 - Notas
 - Historial de conversaciones
 - Crear carpeta nueva
 - Carpetas de búsqueda
- Grupos**
- Nuevo grupo
 - Descubrimiento de grupos
 - Administrar grupos

SOLICITO COTIZACION PARA EL SERVICIO DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES

ALAN WILLIAMS RODRIGUEZ ENRRIQUEZ
alan2.williams@gmail.com
Para: CONTRATACIONES LOGISTICA

presentacion de servicios EL 2 MB

Responder Reenviar

Mie 28/02/2024 21:26

Mensaje enviado con importancia Alta.

CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: Kattyramirez1@gmail.com

Solicitud de Cotizacion N° 02... 395 KB TDR CONTRATACION DEL C... 4 MB

2 archivos adjuntos 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

Mensaje enviado con importancia Alta.

CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: ecologas2010@gmail.com

Solicitud de Cotizacion N° 02... 395 KB TDR CONTRATACION DEL C... 4 MB

2 archivos adjuntos 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

Mensaje enviado con importancia Alta.

CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: miguelbaltazar148@gmail.com

Solicitud de Cotizacion N° 02... 395 KB TDR CONTRATACION DEL C... 4 MB

2 archivos adjuntos 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

Mensaje enviado con importancia Alta.

CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: anabregonperez@gmail.com

Solicitud de Cotizacion N° 02... 395 KB TDR CONTRATACION DEL C... 4 MB

2 archivos adjuntos 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

Mensaje enviado con importancia Alta.

CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: nelsonyaxamani2023@gmail.com

Solicitud de Cotizacion N° 02... 395 KB TDR CONTRATACION DEL C... 4 MB

2 archivos adjuntos 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

Mensaje enviado con importancia Alta.

CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: alan2.williams@gmail.com

Responder Reenviar

Mie 28/02/2024 13:26

1267

1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

2934

Outlook

Buscar

Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo Eliminar Archivar Informar Limpiar Mover a Responder Responder a todos Reenviar Pasos rápidos Leído / No leído

Favoritos

Carpetas

Bandeja de entrada 188

Borradores 7

Elementos enviados

Elementos eliminados 4

Correo no deseado 3

Archivo

Notas

Historial de conversaciones

Crear carpeta nueva

Carpetas de búsqueda

Grupos

Nuevo grupo

Descubrimiento de grupos

Administrar grupos

SOLICITO COTIZACION PARA EL SERVICIO DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES

CL CONTRATACIONES LOGISTICA

Para: susy0107@hotmail.com

Responder Responder a todos Reenviar

Mié 28/02/2024 18:24

Solicitud de Cotización N° 02 195 KB

TDR CONTRATACION DEL C... 4 KB

2 archivos adjuntos 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

Mensaje enviado con importancia Alta

Reenvió este mensaje el Mié 28/02/2024 18:24

CL CONTRATACIONES LOGISTICA

Para: susy0107@hotmail.com

Responder Responder a todos Reenviar

Mié 28/02/2024 17:15

Solicitud de Cotización N° 02 195 KB

TDR CONTRATACION DEL C... 4 KB

2 archivos adjuntos 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

ESTIMADO PROVEEDOR:

Mediante el presente sírvase cotizar con carácter URGENTE, el siguiente servicio:
CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.

A nombre del UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, con RUC N° 20568019521, de tener alguna consulta la pueden efectuar al correo. Al momento de cotizar sírvase adjuntar la siguiente información y documentos:

INDICACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PROFORMA DE COTIZACIÓN:

COTIZAR SI CUMPLE CON LOS TERMINOS DE REFERENCIA Y DETALLAR LAS CONDICIONES DE LA PRESTACION.

DIRECCIÓN, TELÉFONOS Y PERSONA DE CONTACTO.

PLAZO DE SERVICIO

OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

Se adjunta Términos de Referencia,
Sin otro particular me despido muy atentamente esperando su atención a la brevedad

ADJUNTAR OBLIGATORIAMENTE:

1) PROFORMA V/ COTIZACION

2) FICHA RUC

3) CONSULTA RNP - SERVICIOS

4) CARTA DE AUTORIZACION CCI

5) OTROS DOCUMENTOS SOLICITADOS SEGUN TERMINOS DE REFERENCIA

OJO: CASO CONTRARIO DE NO ADJUNTAR LA DOCUMENTACION E INFORMACION SOLICITADA SU COTIZACION NO PODRIA SER TOMADO EN CUENTA

NOTA:

Se solicita a su representada remitir su mejor propuesta económica y técnica con un plazo máximo de dos (2) días hábiles, el cual vence el día miércoles 01/03/2024, hasta las 17:00 horas.

Atentamente;
Unidad de Abastecimiento.

Mensaje enviado con importancia Alta

Reenvio este mensaje el Mié 28/02/2024 18:24.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA

Para: alan2.williams@gmail.com

Responder Responder a todos Reenviar

Mar 27/02/2024 11:28

Solicitud de Cotización N° 02 195 KB

TDR CONTRATACION DEL C... 4 KB

2 archivos adjuntos 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

ESTIMADO PROVEEDOR:

Mediante el presente sírvase cotizar con carácter URGENTE, el siguiente servicio:
CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.

A nombre del UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, con RUC N° 20568019521, de

Outlook

Buscar

Inicio Vista Ayuda

Correo Nuevo Eliminar Archivar Informar Limpia Mover a Responder Responder a todos Reenviar Pasos rápidos Leído / No leído

Favoritos

Carpetas

- Bandeja de entrada 188
- Borradores 7
- Elementos enviados
- Elementos eliminados 4
- Correo no deseado 3
- Archivos
- Notas
- Historial de conversaciones
- Crear carpeta nueva
- Carpetas de búsqueda

Grupos

- Nuevo grupo
- Descubrimiento de grupos
- Administrar grupos

SOLICITO COTIZACION PARA EL SERVICIO DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES

CL CONTRATACIONES LOGISTICA

Para: nelsonyasmani2023@gmail.com

Solicitud de Cotización N° 02... 195 KB

TDR CONTRATACION DEL C... 4 KB

2 archivos adjuntos: 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

ESTIMADO PROVEEDOR:

Mediante el presente sirvase cotizar con carácter URGENTE, el siguiente servicio:
CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024

A nombre del UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, con RUC N° 20568019521, de tener alguna consulta la pueden efectuar al correo. Al momento de cotizar sirvase adjuntar la siguiente información y documentos:

INDICACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PROFORMA DE COTIZACIÓN:

COTIZAR SI CUMPLE CON LOS TERMINOS DE REFERENCIA Y DETALLAR LAS CONDICIONES DE LA PRESTACION.

- DIRECCIÓN, TELEFONOS Y PERSONA DE CONTACTO.
- PLAZO DE SERVICIO
- OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

Se adjunta Términos de Referencia,
Sin otro particular me despido muy atentamente esperando su atención a la brevedad.

ADIUNTAR OBLIGATORIAMENTE:

- 1) PROFORMA V/ COTIZACION
- 2) FICHA RUC
- 3) CONSULTA RNP - SERVICIOS
- 4) CARTA DE AUTORIZACION CCI
- 5) OTROS DOCUMENTOS SOLICITADOS SEGUN TERMINOS DE REFERENCIA

OJO: CASO CONTRARIO DE NO ADJUNTAR LA DOCUMENTACION E INFORMACION SOLICITADA SU COTIZACION NO PODRIA SER TOMADO EN CUENTA.

NOTA:

Se solicita a su representada remitir su mejor propuesta económica y técnica con un plazo máximo de dos (2) días hábiles, el cual vence el día miércoles 28/02/2024, hasta las 17:00 horas.

Atentamente;
Unidad de Abastecimiento.

Mensaje enviado con importancia Alta.

Reenvió este mensaje el Mié 28/02/2024 18:25

CL CONTRATACIONES LOGISTICA

Para: anacbreonperez@gmail.com

Solicitud de Cotización N° 02... 195 KB

TDR CONTRATACION DEL C... 4 KB

2 archivos adjuntos: 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

ESTIMADO PROVEEDOR:

Mediante el presente sirvase cotizar con carácter URGENTE, el siguiente servicio:
CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024

A nombre del UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, con RUC N° 20568019521, de tener alguna consulta la pueden efectuar al correo. Al momento de cotizar sirvase adjuntar la siguiente información y documentos:

INDICACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PROFORMA DE COTIZACIÓN:

COTIZAR SI CUMPLE CON LOS TERMINOS DE REFERENCIA Y DETALLAR LAS CONDICIONES DE LA PRESTACION.

- DIRECCIÓN, TELEFONOS Y PERSONA DE CONTACTO
- PLAZO DE SERVICIO
- OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

Se adjunta Términos de Referencia,
Sin otro particular me despido muy atentamente esperando su atención a la brevedad.

ADIUNTAR OBLIGATORIAMENTE:

- 1) PROFORMA V/ COTIZACION

Outlook

Buscar

Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo Eliminar Archivar Informar Limpiar Mover a Responder Responder a todos Reenviar Pasos rápidos Leído / No leído

Favoritos

Carpetas

- Bandeja de entrada 188
- Borradores 7
- Elementos enviados
- Elementos eliminados 4
- Correo no deseado 3
- Archivo
- Notas
- Historial de conversaciones

Crear carpeta nueva

Carpetas de búsqueda

Grupos

- Nuevo grupo
- Descubrimiento de grupos
- Administrar grupos

SOLICITO COTIZACION PARA EL SERVICIO DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES

Mensaje enviado con importancia Alta.

Reenvio este mensaje el Mie 28/02/2024 18:26

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: m.guelbatazar148@gmail.com

Solicitud de Cotización N° 02...
395 KB

TDR CONTRATACION DEL C...
4 KB

2 archivos adjuntos (4 MB) Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

ESTIMADO PROVEEDOR:

Mediante el presente s'rvase cotizar con carácter URGENTE, el siguiente servicio:
CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.

A nombre del UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, con RUC N° 20568019521, de tener alguna consulta la pueden efectuar al correo. Al momento de cotizar s'rvase adjuntar la siguiente información y documentos:

INDICACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PROFORMA DE COTIZACIÓN:

COTIZAR SI CUMPLE CON LOS TERMINOS DE REFERENCIA Y DETALLAR LAS CONDICIONES DE LA PRESTACION.

- DIRECCIÓN, TELÉFONOS Y PERSONA DE CONTACTO.
- PLAZO DE SERVICIO
- OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

Se adjunta Términos de Referencia,

Sin otro particular me despido muy atentamente esperando su atención a la brevedad.

ADJUNTAR OBLIGATORIAMENTE:

- PROFORMA Y/ COTIZACION
- FICHA RUC
- CONSULTA RNP - SERVICIOS
- CARTA DE AUTORIZACION CCI
- OTROS DOCUMENTOS SOLICITADOS SEGUN TERMINOS DE REFERENCIA

OJO: CASO CONTRARIO DE NO ADJUNTAR LA DOCUMENTACION E INFORMACION SOLICITADA SU COTIZACION NO PODRIA SER TOMADO EN CUENTA.

NOTA:

Se solicita a su representada remitir su mejor propuesta económica y técnica con un plazo máximo de dos (2) días hábiles, el cual vence el día miércoles 28/02/2024, hasta las 17:00 horas.

Atentamente;
Unidad de Abastecimiento.

Reenvió este mensaje el Mie 28/02/2024 18:26.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: ecologas2010@gmail.com

Solicitud de Cotización N° 02...
395 KB

TDR CONTRATACION DEL C...
4 KB

2 archivos adjuntos (4 MB) Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

ESTIMADO PROVEEDOR:

Mediante el presente s'rvase cotizar con carácter URGENTE, el siguiente servicio.
CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.

A nombre del UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, con RUC N° 20568019521, de tener alguna consulta la pueden efectuar al correo. Al momento de cotizar s'rvase adjuntar la siguiente información y documentos:

INDICACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PROFORMA DE COTIZACIÓN:

COTIZAR SI CUMPLE CON LOS TERMINOS DE REFERENCIA Y DETALLAR LAS CONDICIONES DE LA PRESTACION

- DIRECCION, TELÉFONOS Y PERSONA DE CONTACTO.
- PLAZO DE SERVICIO
- OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

Se adjunta Términos de Referencia,

Sin otro particular me despido muy atentamente esperando su atención a la brevedad.

Outlook

Inicio Vista Ayuda

Buscar

Correo nuevo Eliminar Archivar Informar Limpiar Mover a Responder Responder a todos Reenviar Pasos rápidos Leído / No leído

Favoritos

Carpetas

- Bandeja de entrada 188
- Borradores 7
- Elementos enviados 4
- Elementos eliminados 3
- Correo no deseado
- Archivos
- Notas
- Historial de conversaciones
- Crear carpeta nueva
- Carpetas de búsqueda

Grupos

- Nuevo grupo
- Descubrimiento de grupos
- Administrar grupos

SOLICITO COTIZACION PARA EL SERVICIO DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES

- DIRECCION, TELEFONOS Y PERSONA DE CONTACTO.
- PLAZO DE SERVICIO
- OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

Se adjunta Términos de Referencia.
Sin otro particular me despido muy atentamente esperando su atención a la brevedad.

ADJUNTAR OBLIGATORIAMENTE:

- 1) PROFORMA Y/ COTIZACION
- 2) FICHA RUC
- 3) CONSULTA RNP - SERVICIOS
- 4) CARTA DE AUTORIZACION CCI
- 5) OTROS DOCUMENTOS SOLICITADOS SEGUN TERMINOS DE REFERENCIA

OJO: CASO CONTRARIO DE NO ADJUNTAR LA DOCUMENTACION E INFORMACION SOLICITADA SU COTIZACION NO PODRIA SER TOMADO EN CUENTA.

NOTA:

Se solicita a su representada remitir su mejor propuesta económica y técnica con un plazo máximo de dos (2) días hábiles, el cual vence el día miércoles 28/02/2024, hasta las 17:00 horas.

Atentamente;
Unidad de Abastecimiento.

! Mensaje enviado con importancia Alta.
! Reenvio este mensaje el Mié 28/02/2024 18:26.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: Kathyra.nu21@gmail.com

Responder Responder a todos Reenviar 58 ...
Lun 26/02/2024 15:52

Solicitud de Cotización N° 02...
295 KB

TDR CONTRATACION DEL C...
4 MB

2 archivos adjuntos 4 MB Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" Descargar todo

ESTIMADO PROVEEDOR:

Mediante el presente sírvase cotizar con carácter URGENTE, el siguiente servicio:
CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SAPIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024

A nombre del UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, con RUC N° 20568019521, de tener alguna consulta la pueden efectuar al correo. Al momento de cotizar sírvase adjuntar la siguiente información y documentos:

INDICACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PROFORMA DE COTIZACIÓN:

COTIZAR SI CUMPLE CON LOS TERMINOS DE REFERENCIA Y DETALLAR LAS CONDICIONES DE LA PRESTACION.

- DIRECCION, TELÉFONOS Y PERSONA DE CONTACTO
- PLAZO DE SERVICIO
- OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

Se adjunta Términos de Referencia.
Sin otro particular me despido muy atentamente esperando su atención a la brevedad.

ADJUNTAR OBLIGATORIAMENTE:

- 1) PROFORMA Y/ COTIZACION
- 2) FICHA RUC
- 3) CONSULTA RNP - SERVICIOS
- 4) CARTA DE AUTORIZACION CCI
- 5) OTROS DOCUMENTOS SOLICITADOS SEGUN TERMINOS DE REFERENCIA

OJO: CASO CONTRARIO DE NO ADJUNTAR LA DOCUMENTACION E INFORMACION SOLICITADA SU COTIZACION NO PODRIA SER TOMADO EN CUENTA.

NOTA:

Se solicita a su representada remitir su mejor propuesta económica y técnica con un plazo máximo de dos (2) días hábiles, el cual vence el día miércoles 28/02/2024, hasta las 17:00 horas.

Atentamente;
Unidad de Abastecimiento.

PEDIDO DE SERVICIO N°

000223

UNIDAD EJECUTORA : 001 UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SAN
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001376

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Entregar a Sr(a) : CHAHUA RODRIGUEZ JHONARTAN PHASHA
Fecha : 15/02/2024
Actividad Operativa : C0107 SERVICIO DE ALIMENTACION
Motivo : CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL SATIPO DE LA UNICSJA ABRIL-DICIEMBRE 2024.

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0018	22	048	0109	0066	3000786	5005863

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor \$/.	Unidad Medida
040100010001	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS	2.3.2 7.11 5	1.00	SERVICIO



Firma del Solicitante



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Dr. Edilberto Enrique Suero Rojas
COMISION ORGANIZADORA
VICEPRESIDENTE ACADEMICO

Firma Autorizada







Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO



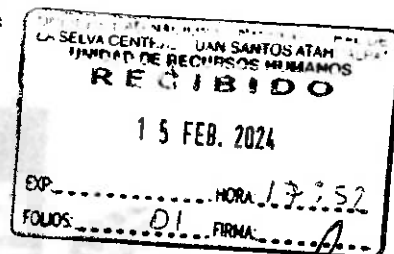
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

MEMORANDO N° 014-2024-OPP/UNISCJSA

A : LIC. ADM. HEINZ FREDY BAUTISTA MEZA
Jefe de la Unidad de Recursos Humanos

ASUNTO : ENCARGATURA DE FUNCIONES

FECHA : Chanchamayo, 15 de febrero de 2024



Por medio del presente, me dirijo a su persona para saludarlo cordialmente y, a la vez comunicarle que mi persona se ausentará del centro de labores el **día 15 de febrero del 2024**, por motivos de participar en la asistencia al programa "Diseño y Desarrollo de un Programa de Especialización en Gestión de Proyectos para la Mejora Administrativa de los Servicios Universitarios con Énfasis en Planificación y Presupuesto Contrataciones E Inversión Pública, por el cual su persona deberá encargarse de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, debiendo cumplir las funciones de acuerdo al ROF y las normas internas de la institución **bajo responsabilidad**; así mismo, deberá informar de todo lo actuado a mi retorno.

Sin otro en particular, hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente,

[Firma manuscrita]

RJTP/kaa
Cc.Archivo

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced – Chanchamayo – Junín
Teléfono: 064 – 400750 – Página Web: www.uniscjsa.edu.pe



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI, Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), ABRIL - DICIEMBRE 2024

SECCIÓN I: INFORMACIÓN GENERAL

1. AREA USUARIA

Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar el servicio de alimentación a favor de la población estudiantil beneficiaria a fin de proporcionar acceso a una dieta saludable, nutritiva y con la ración adecuada, elaboradas en condiciones óptimas de higiene y salubridad, asegurando la inocuidad durante la preparación y optimizando el uso racional de los recursos de la institución, en beneficio del desarrollo académico de los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario.

3. OBJETIVO

Seleccionar un proveedor (persona natural o jurídica), en la distribución y preparación de las raciones alimentarias saludables y de calidad para los estudiantes beneficiarios del Servicio de Apoyo Alimentario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, en el semestre académico 2024-I y 2024-II.

4. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

4.1 ANTECEDENTES

La UNISCJSA a través de la Dirección de Bienestar Universitario en adelante DBU, ofrece a la comunidad universitaria, diferentes programas de servicios de bienestar universitario, entre ellos el Servicio de Apoyo Alimentario dirigido a estudiantes en situación de vulnerabilidad económica.

La DBU es la dependencia encargada de supervisar y administrar el Servicio de Apoyo Alimentario a fin de poder brindar una alimentación de calidad de acuerdo a las normas y requerimientos nutricionales establecidos por los organismos nacionales e internacionales con el propósito de elevar el rendimiento académico de la población estudiantil.

De acuerdo con el artículo 127 de la Ley Universitaria N° 30220, las universidades públicas pueden establecer programas de ayuda para que los estudiantes puedan cumplir con sus tareas formativas en las mejores condiciones, procurando apoyo en alimentación, materiales de estudio e investigación, entre otros.

El Servicio de Apoyo Alimentario, permite contribuir en la permanencia y mejor rendimiento académico del estudiante apoyándolo mediante el buen servicio alimentario.

Asimismo, se debe tomar en consideración que las sedes o filiales que conforman la casa superior de estudios no cuentan con infraestructura adecuada para el funcionamiento de un concesionario de alimentos dentro de cada una de ellas.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CO



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

4.2 JUSTIFICACIÓN

Por lo tanto, se requiere contar con un proveedor (persona natural o jurídica) especializado en la elaboración y distribución de alimentos (concesionario de alimentos) con experiencia y capacidad suficiente para llevar a cabo el plan de alimentación saludable dirigido a la población estudiantil que garantice la correcta manipulación de alimentos, higiene, inocuidad y nutrición correspondientes según las condiciones descritas en el presente documento y siguiendo las buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos según los estándares de la industria.

El contratista debe de contar con infraestructura adecuada, personal disponible, con experiencia y capacitado para la elaboración de las raciones necesarias para la atención oportuna de desayunos y almuerzos para 400 estudiantes diarios con una periodicidad de lunes a viernes. Dichas raciones deberán ser preparadas en la cocina del contratista para luego proceder con la distribución y el consecuente servicio de entrega de las raciones en sus respectivas charolas en los ambientes del Servicio de Apoyo Alimentario de cada sede y filial de la UNISCJSA.

De acuerdo a la Resolución Viceministerial. N° 154 – 2017 – MINEDU, donde refiere que las universidades interculturales están orientadas a contribuir al desarrollo integral e inclusión de la población indígena.

En cuanto a los estudiantes matriculados en la UNISCJSA podemos observar que se encuentra en crecimiento e incremento de la población estudiantil tal y como se observa en el siguiente cuadro.



5. MARCO LEGAL

- Ley Universitaria N° 30220
- Estatuto de la UNISCJSA
- Ley N° 26842 Ley General de Salud, Título Segundo, Capítulo V, Artículo 92 en donde se establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud.
- Resolución Ministerial N° 1653-2022-SA-DM que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 822-20187-MINSA que aprueba la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA - Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- 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 para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 27444 - Ley de Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 28015 - Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias
- Ley N° 30884 - Ley que Regula el Plástico de un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables.
- Resolución Viceministerial N° 154 -2017 - MINEDU

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

SECCIÓN II: ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



6. ALCANCES DEL SERVICIO

El servicio tiene una programación de lunes a viernes, tal como se detalla a continuación.

CUADRO N°01

CUADRO N°01				
Escuela Profesional	Ubicación	Tipo de ración	cantidad de raciones	Cantidad total de alumnos a cobertura
Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Jr. Ricardo Palma Lt. 18 Mz. S Av. Piedra Lunar - Distrito de Pichanaqui, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Jr. los Cedros N°141 Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín.	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Av. José Carlos Mariategui Mz 78 - Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Av. José Carlos Mariategui Mz 78 - Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Total población estudiantil atendida por día				440 alumnos

Las raciones totales a servir durante la vigencia del servicio contratado. por escuela profesional a continuación:

Las raciones totales a servir durante la vigencia del servicio contratado, por escuela profesional, se detallan a continuación:

SEMESTRE 2024-I

- Inicio: 01 de abril
- Fin: 26 de julio

CUADRO N°02

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	22	22	19	21	84	80640
		N° RACIONES	21120	21120	18240	20160		

SEMESTRE 2024-II

- Inicio: 02 de setiembre
- Fin: 27 de diciembre

CUADRO N°03

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	21	22	20	17	80	76800
		N° RACIONES	20160	21120	19200	16320		



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



CUADRO N°04

Local	Programación	Cantidad de raciones por día	Cantidad de días En el 2024-I	Subtotal de raciones	Cantidad de días En el 2024-II	Subtotal de raciones	Total
Escuela Profesional	Desayuno	110	84	9240	80	8 800	18 040
	Almuerzo	110	84	9240	80	8 800	18 040
	Cena	20	84	1680	80	1 600	3 280
Total de raciones Por escuela profesional en el semestre 2024-I y 2024-II							39 360

CUADRO N°05

Escuela Profesional	Total
Escuela Profesional Ing. Civil	39 360
Escuela Profesional Ing. Ambiental	39 360
Escuela Profesional Educación Intercultural Bilingüe	39 360
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	39 360
Total de refrigerios en el 2024	157 440



En caso de feriados locales, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académica el servicio del comedor será suspendido previa coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, comunicándose con 24 horas de anticipación.

7. HORARIO DE ATENCIÓN

El contratista debe brindar el servicio a los estudiantes de la UNISCJSA de lunes a viernes, sin incluir feriados, en el siguiente horario indicado a continuación.

CUADRO N°06

Ración	Desde	Hasta
Desayuno	6:30 am	9:00 am
Almuerzo	11:45 am	2:00 pm
Cena	6:30 pm	7:30 pm



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



8. FORMA DE PAGO

El pago será periódico, a la culminación de cada mes previa conformidad de servicio, emitido por la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa.

9. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad será otorgada por la Dirección de Bienestar Universitario, de manera mensual para el pago respectivo, previa presentación de informe de actividades y comprobante de pago.

10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La Dirección de Bienestar Universitario y servicio social serán la encargada de las supervisiones de manera inopinada conjuntamente con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de la prestación del servicio y se mantenga las condiciones higiénico sanitarias operativas de producción y almacenamiento durante toda la ejecución del servicio del comedor universitario

11. CONDICIONES, ASPECTOS LEGALES Y COMPLEMENTARIOS:

- Conformidad:

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros técnico – administrativos que conforman el Equipo de Supervisión y Control de la Preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA.

Modificaciones del calendario académico:

En caso de presentarse situaciones extraordinarias por modificación del calendario académico, se ajustará la cantidad de entregas diarias de raciones alimenticias, previo aviso por escrito al contratista en un plazo no menor de 48 horas, salvo casos excepcionales no imputables a la UNISCJSA, en los que el plazo será con una anticipación no menor de 24 horas, caso contrario, la entidad asumirá el pago de raciones alimenticias no suministradas.

- No Recepción:

La UNISCJSA, no está obligada a recibir las raciones alimenticias que no cumplan con los términos de referencia para su preparación, o fuera de las fechas u horarios establecidos para el desarrollo de sus actividades académicas. De darse el caso se aplicará la penalidad correspondiente.

La Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa contará obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.

- Responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias:

La verificación de cantidades y calidad de las raciones alimenticias a ser suministradas por el contratista, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas, y el contrato que se genere, estará a cargo de:

- Representante de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Representante de la Vicepresidencia Académica.
- Representante técnico (nutricionista) de la Universidad.

Quienes deberán suscribir la correspondiente Acta de Recepción y Conformidad.





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Acta de Recepción y conformidad:

Es el documento que levantarán los responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, en la cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de orden de servicio, fecha y lugar de recepción, cantidades, tipo de ración (almuerzo, desayuno o cena), contenido, etc.

- Observaciones a la Recepción y Conformidad:

En caso de que existieran observaciones, se consignarán en el acta mencionada indicando claramente a qué están referidas, precisando el plazo que se está dando al contratista para la subsanación, el cual no excederá de un (01) día calendario, salvo que la observación esté referida a aspectos de calidad o afectación de la inocuidad de los alimentos, la cual deberá ser subsanada de inmediato. La Unidad de Abastecimiento en coordinación con los responsables de la recepción y conformidad notificarán de inmediato al contratista, vía fax, correo electrónico, oficio, etc., dejando constancia de la notificación efectuada. El medio de comunicación elegido para este propósito deberá quedar consignado en el perfeccionamiento del contrato.

- Otras Penalidades:

En caso de detectar algún incumplimiento de sus obligaciones en cuanto, al servicio, se establece las siguientes penalidades:

CUADRO N°07

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
3	No presentar la programación mensual de los desayunos, almuerzos y cenas dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUMEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificados actualizados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
12	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo y cena sin justificación alguna	8% el pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

Para su aplicación, el supervisor designado por la entidad levantará un acta indicando fecha, hora y falta que ha incurrido el proveedor, el cual será notificado por la Dirección de Bienestar Universitario y se le otorgarán según tipos de faltas un plazo de días hábiles para subsanar, en caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.

12. MODALIDAD Y UBICACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de preparación de los alimentos a todo costo y su correspondiente empackado deberá llevarse a cabo en las instalaciones del contratista. Estos deberán ser trasladados de manera adecuada, mediante un método y transporte que permita mantener sus condiciones de temperatura e inocuidad para posteriormente ser distribuidos por el mismo personal del concesionario a la población estudiantil beneficiada en cada una de las sedes y la filial.

13. MUESTREO DE RACIONES

Para el muestreo de raciones el contratista deberá de realizar el envío de una (1) ración adicional en cada uno de los servicios a atender en cada sede. Es decir, para cada día, cada tipo de ración, en cada sede o filial, el contratista deberá sumar una porción o ración más para poder llevar a cabo el muestreo correspondiente.

a. EVALUACIÓN DE MUESTREO

La evaluación del muestreo consiste en una degustación y corroboración de parámetros de los alimentos entregados en cada sede o filial de la universidad, para lo cual esta podrá designar a un grupo de tres (3) personas compuesto por un alumno, un personal administrativo y un docente universitario. Caso contrario, podrá ser el nutricionista contratado por la universidad o bromatólogo profesional, en cuyo caso este se convierte en el único evaluador de las raciones.

Las raciones serán evaluadas mediante dos métodos complementarios, detallado en los



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



MÉTODO 1 - SENSORIAL

CUADRO N°08

CALIFICACIÓN	Sabor	Color	Olor	Presentación	Consistencia (Textura)	Puntaje total
Calificación 1						
Calificación 2						
Calificación 3						
Promedio final						

La calificación se lleva a cabo mediante un sistema de puntuación de 0 a 4, siendo: 0 muy malo, 1 malo, 2 regular, 3 bueno y 4 muy bueno. La calificación promedio mínima esperada es de 15.0. El cálculo del promedio final es aritmético.

Si se tratara de una evaluación en conjunto, el puntaje asignado para cada elemento por parte de cada calificador deberá ser sumado de manera individual para que luego, los puntajes totales obtenidos sean promediados. Si, por el contrario, la evaluación la llevará a cabo un profesional, su puntaje final individual será tomado como resultado final.

MÉTODO 2 - TÉCNICO

CUADRO N°09

PARA DESAYUNOS

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche, cereal y jugos 300 ml Panecillos 40gr c/u, RELLENO DEL PAN Queso, pollo, atún, res, palta 30gr - 50gr Embutido, aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla NO MARGARINA, mermelada, manjar blanco 15gr Fruta de estación 300 gr SEGUNDO: Presa (pollo, res, pavo, hígado, pescado)	

CUADRO N°10

PARA ALMUERZOS

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Si/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Sopas, cremas y jugos naturales 250cc	



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



		Arroz 150gr Ensaladas 40gr Menestras 60gr Fideos (tallarín) 100gr Pollo, carne, pavo, hígado de res, cordero 120gr Pescado 140gr Fruta entera 120gr Postre 100gr	
--	--	---	--

PARA CENA

CUADRO N°11

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Leche, cereal y jugos 300 ml Panes 40gr c/u, Queso, pollo, atún, res, palta 30 gr - 50gr Embutido, aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla, mermelada, manjar blanco 15 gr Fruta de estación 120gr BEBIDA: Leche, cereal y jugos 300 ml Panes 40gr c/u, SEGUNDO: Presa (pollo, res, pavo, hígado, pescado)	

La temperatura será medida mediante termómetro digital y el peso mediante balanza gramera sin considerar el empaque. Para considerar la ración como aprobada, ambos factores deben de cumplirse en cada uno de los casos.

Los resultados de ambos métodos deberán constatare el acta de entrega y recepción, un documento firmado por los involucrados y deberá ser remitido para su custodia a la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJSA, quien deberá custodiarlo para revisión y futuras consultas.

b. QUEJAS Y RECLAMOS

Los alumnos beneficiados del Servicio de Apoyo Alimentario tendrán oportunidad de presentar quejas y reclamos en relación a los alimentos recibidos, razón por la cual la universidad pondrá a disposición de ellos buzones correspondientes en los ambientes del comedor. Adicionalmente y a plena discreción de la universidad se podrían llevar a cabo acciones de indagación de la calidad de la comida a través de entrevistas o encuestas físicas y/o virtuales.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Cada queja y/o reclamo presentado por la universidad hacia el contratista deberá ser respondido en un plazo no mayor a los 3 días calendario, caso contrario se tomará dicha queja y/o reclamos como cierta, dejando registro de la misma en el proceso de evaluación del contratista.

c. AUDITORÍA Y VISITAS INOPINADAS

La Dirección de Bienestar Universitario se encuentra facultada de contratar agentes externos a la institución para que estos realicen labores de auditorías y visitas inopinadas al ganador de la buena pro con la finalidad de validar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, estando sujeta a otras penalidades proporcionales a la gravedad de las potenciales faltas identificadas.

14. REQUISITOS MÍNIMOS

14.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS

Valor Calórico Total (VCT): 2000 calorías /día promedio según la OMS.

Según las recomendaciones del INS, los valores calóricos, proteicos y de grasas de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario en un rango de edad entre los 18 y 29 años, se distribuye en:

Mujeres: 1800 – 2100 calorías
Varones : 2000 – 2400 calorías

Los cuales se distribuyen en tres tiempos:

Desayuno : 30%
Almuerzo : 50%
Cena : 20%

14.1.1 COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

Distribución calórica por ración para desayuno y almuerzo respectivamente:

De Proteínas : 15% del VCT
De Carbohidratos : 60% del VCT
De Grasas : 25% del VCT

14.1.2 CANTIDAD DE GRAMOS DE NUTRIENTES

Desayuno:

Proteína : 22.5g
Carbohidratos : 90.00g
Grasas : 16.8g

Almuerzo:

Proteína : 37.5 g
Carbohidratos : 150.0g
Grasas : 28.00g

Cena:

Proteína : 15g
Carbohidratos : 60.0g



Grasas

: 11.2g

14.1.3 INSUMOS DE ALIMENTOS Y FRECUENCIA DE CONSUMO

Los insumos de los alimentos y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características (para 5 días).

Cárnicos: serán de calidad Extra o Primera o Clase A. Las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico serán según la certificación de acuerdo con la normatividad vigente.

- Carne de res: Pulpa. Cortes de Bistec, lomo y cadera. Según NTP 201.055 2003
- **Carne y Productos cárnicos:**
 - Carne de cerdo: Fresco, refrigerado o congelado. Pulpa, sin grasa.
 - Pollo: Fresco, refrigerado o congelado. Una vez por semana.
 - Pavita: Fresca, refrigerada o congelada. Una vez por semana.
 - Pescado: fresco si es local, congelado si proviene de Lima. Una vez por semana, tipo filete. Pulpa (jurel, trucha).

La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos debe tener las siguientes características, según se detalla en el cuadro.

CUADRO N°12

Régimen normal	Frecuencia semanal (almuerzo)
Res / vísceras	1 vez
Cerdo	1 vez
Pollo	1 vez
Pescado	1 vez
Pavita	1 vez

- Lácteos y Derivados:

Leche: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, fluida entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

Yogurt: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, entero, semidescremado y/o 0% grasa, con probióticos, con fibra. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

Queso: de primera calidad, marca reconocida, empaque original fresco, pasteurizado con sal, con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

En el caso de disponer solamente de queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) este deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra, de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Embutidos: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento

Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales: Se considerarán según preparación, deberá ser marca reconocida, envasados, con fecha de vencimiento y con Registro Sanitario.

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Será de calidad EXTRA con un peso neto 150gr.

- Fruta Cítrica : hasta 2 veces por semana
- Fruta variada : diario, como opción postre
- Fruta de estación : diario, como opción de postre
- Verduras : diario
- Tubérculos : diario

Los víveres secos embolsados: Serán de calidad EXTRA, según sea el caso, marca reconocida, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- Menestras : 2 veces por semana
- Cereales : Diario
- Harinas : Diversas, según preparaciones.
- Azúcar : Diversas, según preparaciones.
- Frutas secas y Oleaginosas : Diversas, según preparaciones.

Aceites de origen vegetal: de marca reconocida y envasados (maíz, oliva, soja o soya, girasol: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario (no de palma, ni de coco).

Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535—97—SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptarán productos a granel.
- En el caso de las frutas secas para los postres deberán ser grandes o tamaño extra.

Por ejemplo, en el caso de los guindones la dosificación será de 3 a 4 unidades por ración.

- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se deberán desechar productos cuyos envases presenten deterioros, estén abolladas (chancadas) y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

14.2 ALCANCES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

14.2.1 ALCANCES

En la ejecución del servicio, el Contratista que resultara seleccionado deberá aplicar las normas de BPM - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y en general cualquier otra normativa aplicable en la elaboración de servicios de alimentación.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (servicio al cliente, adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación,





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, las mismas que cumplirán todas las normas de higiene aplicables y se efectuarán en las instalaciones asignadas por la universidad, pudiendo la universidad supervisar e inspeccionar dichas actividades en cualquier momento, sin previo aviso, en las instalaciones del contratista.

Se suministrará la alimentación en las horas establecidas, en vajilla o empaque apropiado, los cuales deberán estar en perfectas condiciones, dispuestos en bandejas individuales o envases descartables. Para el caso de los descartables, estos deben ser los permitidos explícitamente según la Ley N° 30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

El contratista deberá mantener limpia, sin grasa e íntegra la vajilla, las bandejas y los coches de transporte de alimentos. La vajilla y las bandejas deterioradas por el mal uso deberán ser repuestas por el contratista.

Deberá proporcionar los cubiertos, previamente higienizados y desinfectados; completos y empacados, los cuales deberán ser de acero inoxidable, con servilletas de papel. Si la presentación del alimento se hiciera en envases descartables, también deberán proporcionar el set de cubiertos descartable debidamente empacado.

El contratista deberá contar con personal suficiente, capacitado y con el perfil apropiado a su cargo para ejecutar el servicio, orientados en el servicio al cliente.

Todo el personal del contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

El personal a emplear por el contratista para la prestación del servicio deberá reunir los requisitos de idoneidad, sanidad y salud y deberá presentar los Certificados de Salud y carné de sanidad correspondientes, los cuales deberán estar siempre vigentes.

Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas que cumplan con las características de aceptación del producto, información nutricional completa, rotulado en forma adecuada y con fecha de vencimiento.

El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botas) los cuales deben estar identificados indicando el nombre del colaborador y el servicio que presta. Además, proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con los riesgos de la actividad que cada uno de los miembros de su equipo desempeñe.

En materia de control de plagas tendrá que realizar acciones de fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación.

El contratista dispondrá de un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas considerados como críticos en la manipulación de alimentos. Asimismo, se debe contar con planes de entrenamiento, emergencia, simulacros y otros de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad.

Realizar mensualmente una reunión con el personal responsable del control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, la determinación de las acciones correctivas y la suscripción de actas de la reunión para ser remitidas al departamento o persona a cargo del control y auditorías, asignados por el contratante.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

El contratista deberá coordinar con un laboratorio de análisis de alimentos ubicado en las cercanías de la zona o lugar donde se encuentre su centro de operaciones o en la capital (Lima) para realizar los análisis microbiológicos con un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación, siendo estos: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor. Estos análisis se ejecutarán cada seis (6) meses. Los resultados deberán ser presentados al auditor de alimentos asignado con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

Garantizar el cumplimiento de los programas de salud ocupacional coordinados con la nutricionista de la empresa.

Dar respuesta en forma oportuna de los requerimientos interpuestos por los usuarios y/o entes de control por fallas atribuibles a la prestación del servicio, la cual deberá estar acompañada de la toma de acciones correctivas pertinentes dentro de las 24 horas y, en general, tomar decisiones oportunas sobre las quejas, reclamos y sugerencias sobre la calidad de los servicios.

Considerando que el servicio a contratar incide directamente en la salud y bienestar de los estudiantes de la universidad, en cautela al cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir los siguientes objetivos:

- 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 servido de raciones.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación para los estudiantes de la Universidad.
- Vigilar y brindar seguridad sanitaria alimentaria sustentada mediante la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y en los procedimientos de higiene y saneamiento, el cual será ejercida por un profesional en nutrición, contratado por el contratista. La universidad ejercerá vigilancia a través de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Prestar un servicio personalizado, eficiente, de calidad, con atención en la higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcional de acuerdo con los requerimientos mínimos y las necesidades de los estudiantes de la universidad.

Las condiciones mínimas que debe presentar las Instalaciones donde se llevará a cabo la preparación de los alimentos son las siguientes:

A. INSTALACIONES

- Ubicación y Estructura Física

Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada durante la elaboración, empaque y distribución.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos y pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa para minimizar riesgos de contaminación cruzada. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben limpiarse periódicamente de la grasa impregnada en los ductos, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, contaminación del ambiente o riesgo de incendio.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Ambientes

El establecimiento del contratista, de acuerdo con el volumen de preparación de raciones, debe disponer de espacio suficiente. Así mismo, debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando los riesgos de contaminación cruzada. Debe tener pisos, paredes, ventanas, techos y puertas de material y superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, las cuales deben mantener limpios y en buen estado de conservación. Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales y los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos.

Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado.

La iluminación natural o artificial debe permitir la visualización de las áreas de trabajo operativa y deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos por ruptura.

- Abastecimiento de Agua

La disponibilidad de agua para consumo humano debe ser suficiente para las necesidades del servicio, debiendo controlar que el nivel mínimo de cloro residual libre sea de 0.5 mg/L o 1ppm si procede de red pública. Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que impida la contaminación del agua.

- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria para lo cual se debe contar con trampas para capturar las grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujos y rebose. Además, se debe evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa con capacidad suficiente para la actividad y ser retirada hacia su lugar de acopio las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin y deben contar con tapa o un sistema que garantice su aislamiento. Se debe disponer de un lavadero para el lavado de mopas, tachos y demás implementos de limpieza separado y distinto al lavadero utilizado para los insumos.

- Servicios higiénicos y vestuario

Deben mantenerse operativos y en buen estado de conservación e higiene y contar con iluminación y sistema de ventilación.

El número de servicios higiénicos debe cumplir la norma vigente y demanda de uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Estos ambientes deben contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos.

- Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, con dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. No se puede utilizar los lavaderos de alimentos para higiene personal.

B. EQUIPAMIENTO MÍNIMO

El contratista debe contar con equipamiento mínimo con el que debe contar las instalaciones donde se elaborarán los alimentos, y posterior a formalizar el contrato, la Dirección de Bienestar Universitario realizará inspecciones inopinadas para verificar el equipamiento mínimo señalado a continuación.

CUADRO N°13

EQUIPOS GASTRONOMICOS

DESCRIPCIÓN

ÁREA DE ALMACÉN SECO

ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 220 * 0.50

ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 0.70 * 0.50

BALANZA ELECTRONICA

AREA DE ALMACEN PERECIBLES

BALANZA ELECTRONICA

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

EQUIPO DE CONGELACIÓN

AREA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES

POZA PARA EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCIÓN

MESA DE TRABAJO

LAVADERO DE MANOS

ÁREA DE PORCIONADO

MESAS DE TRABAJO

BANDEJAS DE ACERO INOX.

COCHE PORTA BANDEJAS

LAVADERO DE MANOS

POZA DE LAVADO

ÁREA DE COCINA CALIENTE



COCINA DE 06 HORNILLAS MURAL EN LÍNEA CON 2 WOK
MODULO NEUTRO
MESAS DE TRABAJO CON 1 DIVISIÓN INFERIOR
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS DE 0° - 5°C
MESA 3 PUERTAS DE CONGELACIÓN - 18°C
CAMPANA EXTRACTORA
GABINETE DE ALMACENAJE
HORNO MICROONDAS
LICUADORA INDUSTRIAL
PLANCHA
FREIDORA
FORNILLONES
CONGELADORA
REFRIGERADORA
BALANZA ELECTRONICA

C. PERSONAL MÍNIMO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El contratista dispondrá del personal necesario para cumplir con los tiempos de servicios sin retrasos estipulados por el contratante. Mínimamente deberá estar compuesto por catorce (14) personas distribuidas entre personal clave y personal de soporte (o no clave). La distribución es la que se señala a continuación y las principales actividades del personal clave se detallan a continuación.

- Personal clave:
 - Uno (1) nutricionista
 - Tres (3) jefe de cocina
- Personal no clave:
 - Siete (7) ayudantes de cocina y reparto, para el caso de la filial de Mazamari considerar una cantidad de tres (3) personales.
 - Tres (3) personal de limpieza



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- Funciones del personal clave:

CUADRO N°14

PERSONAL CLAVE	FUNCIONES
Nutricionista	• Coordinará con la universidad el proceso de elaboración y programación de los alimentos para los estudiantes universitarios. • Programará juntamente con el jefe de cocina la programación mensual de los menús en los distintos servicios (desayuno, almuerzo y cena.) • Revisará los parámetros de calidad, inocuidad, manipulación durante el proceso de preparación y distribución de los alimentos listos para consumo con el fin de garantizar la inocuidad del servicio brindado. • Validará la calidad sanitaria, organoléptica del producto final elaborado para garantizar que cumpla los parámetros de calidad establecidos. • Validará los gramajes y temperatura de la ración alimentaria que se entregará en el acta de entrega de la ración alimentaria según pesos indicados.
Jefe de cocina	• Programará con la nutricionista mensualmente los menús a entregar cumpliendo los requisitos nutricionales establecidos • Planificará la ejecución de los menús a elaborar durante un mes de atención • Planificará con su equipo de trabajo las funciones a desempeñar para la elaboración de los menús en forma diaria. • Validará con su equipo de trabajo el porcionado de los insumos para cumplir con los gramajes establecidos en el presente documento. • Controlará los parámetros de calidad durante la ejecución de las recetas para garantizar la inocuidad del alimento.

14.2.2 NORMAS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PERSONAL

El personal deberá cumplir estrictamente las normas de higiene y comportamiento personal durante todo el proceso de suministro de alimentos. La presentación de todo el personal debe ser pulcra.

Deberán contar con todos los equipos, materiales, uniformes, herramientas y cualquier otro insumo que sea necesario para la efectiva prestación del servicio de alimentación. El personal deberá aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el que se describen todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, enfermedades infectocontagiosas, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, visitas, inducción de personal nuevo, entre otros.

14.2.3 UNIFORMES

El Contratista proveerá a su personal fijo y al que se encuentre en entrenamiento, los uniformes, el calzado y equipos de protección individual apropiados, con su correspondiente distintivo.

Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas.

Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados por el manipulador de alimentos y deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.

14.2.4 REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Contratista para el Servicio Apoyo alimentario no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos. Asimismo, toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional.

14.2.4.1 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

De la calidad de los productos y alimentos:

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura) según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).
- Los alimentos a ser utilizados para la preparación y que posteriormente se servirán, serán de calidad garantizada, es decir, deberán ser preparados el mismo día. Así mismo, deberán utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidas del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío. Si la carne estuviera congelada, el proceso de descongelamiento debe ser refrigerado y no debe permanecer más de un día después de descongelado
- La frecuencia mínima de consumo de carnes semanal será de la siguiente manera, tal se detalla a continuación.

CUADRO N°15

Cárnico (almuerzo)	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero, Picado y molido)	1 vez por semana
Visceras (mondongo, hígado)	1 vez por semana
Aves (pollo, gallina, pavita)	1 vez por semana
Chanco y cabrito	1 vez por semana
Pescado	1 vez por semana

- Los refrescos, jugos y postres se deberán preparar con frutas naturales.
- Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal envasado de buena calidad y de marca conocida.
- Los derivados lácteos deben estar en óptimas condiciones de salubridad, los cuales pueden ser verificados y comprobados con muestreo aleatorio en un laboratorio de análisis.
- El arroz, las menestras y los tubérculos deben de mostrarse en condiciones sanitarias adecuadas.





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Control de productos a utilizar:

No deberán utilizarse productos con envases sin rotulados, sin registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento expirada, contaminados físicamente por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros, envases hinchados, oxidados, abollados, rotos o rajados, que presenten signos de adulteración o alteración, y no cuenten con tales condiciones. Además, deberán mostrar las características de calidad y sanidad establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y podrán adquirirse directamente de los centros de producción y/o comercialización y/o a través de proveedores debidamente registrados por el Ministerio de Salud.

La Dirección de Bienestar Universitario (DBU) verificará periódicamente los productos recepcionados en el almacén del contratista, levantando la correspondiente acta. De existir observaciones, de manera inmediata la DBU deberá informar a la Oficina de Administración para las notificaciones al contratista y demás actos que correspondan.

Mantenimiento de productos:

A. CARNES

- Todas las carnes y menudencias que se utilicen deberán proceder de centros de beneficio y canales autorizados.
- Deben de ser frescas y de buena calidad.
- Se transportarán en recipientes inoxidables, los que deberán estar en buenas condiciones de conservación e higiene.

B. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

- Las carnes de pescado y otros productos hidrobiológicos deberán proceder de centros de expendio autorizados para el suministro.
- Deberán mantenerse en cadena de frío que garantice su inocuidad.
- Se transportará en depósitos de material inoxidable de fácil limpieza. Se deberán mantener en frío a fin de evitar su alteración.
- El pescado blanco deberá tener las siguientes características:
 - Carne dura a la presión de los dedos.
 - Agallas de color rojo vivo.
 - Ojos brillantes y saltones.
 - Escamas bien adheridas.
 - Vientre sin abultamiento.

C. VÍSCERAS FRESCAS (Sólo hígado y Mondongo)

- Hígado:
 - Superficie lisa, brillante.
 - Color pardo claro.
 - Consistencia algo clara y elástica.
- Mondongo:
 - Debe ser fresco.
 - Debidamente procesado.
 - De color parejo, sin manchas.
 - La presentación debe ser en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene.
 - Debe presentar, en el momento de la recepción, una temperatura no mayor a 5° C.





DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

D. HUEVOS FRESCOS DEBIDAMENTE ENVASADOS

- Con la fecha de consumo impresa preferentemente.
- Lavados y desinfectados.
- Debidamente empacados.
- Peso unitario: de 65 a 70 g/unidad, preferentemente.
- Frescos, con olor y sabor característicos.
- Cascarán sin defectos, sin roturas ni rajaduras.
- Libres de sustancias tóxicas.

E. LECHE FRESCA Y DERIVADOS

- Olor suave y agradable.
- Color blanco opaco.
- Sabor característico.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.



F. HORTALIZAS Y FRUTAS

- Adecuado estado de madurez, sin llegar a la licuefacción de sus tallos y hojas.
- No estar atacados por insectos.
- Estar limpios, no mostrar residuos de barro en la superficie.

G. RAÍCES Y TUBÉRCULOS

- Adecuado estado de madurez.
- No contener parásitos internos o externos.
- Limpios, sin residuos de barro en su superficie.
- Sin residuos de pesticidas.

H. CEREALES Y DERIVADOS

- Deben estar sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados.
- En el caso de ser envasados deberán estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

I. PRODUCTOS ENLATADOS

Deben estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:

- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

- Condiciones de conservación,
- Ingredientes empleados
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

J. EMBUTIDOS

- Características organolépticas:
 - Olor y sabor característicos.
 - Color uniforme.
 - Sin manchas.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.



K. CONDIMENTOS

- Características:
 - Las especies deben estar sanas.
 - Limpias y genuinas.
 - Deben contener la totalidad de los principios activos que le son propios.
 - Estar privadas de materias inertes o extrañas como arena y material terroso y de partes de la misma planta que no poseen calidades de condimento como lo pueden ser, a veces tallo, peciolo, pedúnculos o cáscaras.
 - No estar alteradas, atacadas por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parásitos y sus formas evolutivas.
 - No estar en mal estado de conservación o higiene.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario.
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

14.2.5 ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

La compra, transporte y almacenamiento de las materias primas necesarias estarán a cargo del proveedor de alimentos.

14.2.5.1 ADQUISICIÓN

La adquisición de alimentos se debe realizar sólo a suministradores conocidos y confiables que comercialicen productos de calidad garantizada. Para la producción de las dietas, los alimentos que se adquieran deberán ser frescos.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La adquisición de los alimentos se hará en forma oportuna y de acuerdo con el menú planificado, sin afectar la cadena de frío y manteniendo las previsiones necesarias para evitar la contaminación cruzada o cualquier incumplimiento a las buenas prácticas relacionadas.

El contratista deberá disponer de una nómina de proveedores que cumplan los requisitos que los acrediten como proveedores garantizados y confiables y que sean aprobados por el servicio de auditoría de alimentos.

Los alimentos envasados que se adquieran deberán contener las etiquetas en buen estado con la información correspondiente: nombre del alimento, identificación del lote, fecha de duración, fecha de elaboración, registro sanitario.

Con el propósito de garantizar el origen y la calidad de las materias primas, el contratista deberá disponer de un Programa de Control de Proveedores y un Sistema o Plan de Control de Trazabilidad.

14.2.5.2 TRANSPORTE

Las unidades que trasladan los productos al local del contratista deben cumplir con los estándares de calidad óptimos, como:

- Deben estar higienizados,
- Deben tener temperaturas de refrigeración (para alimentos de alto riesgo),
- No deben colocar los productos en el piso de la unidad.

14.2.5.3 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la recepción, se revisarán los alimentos adquiridos y sólo se admitirán aquellos que cumplan con las características y temperaturas señaladas en el Anexo N°6 (Características generales de los alimentos durante recepción).

El personal del servicio de auditoría de alimentos supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de productos que presenten una calidad y temperatura inadecuadas.

El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca serán manipuladas o serán colocadas junto a productos de limpieza y los depósitos de los alimentos no podrán generar el acceso de insectos o roedores.

El contratista dispondrá de procedimientos y documentos de registro relacionados con el control de la recepción de los alimentos. El contratista facilitará el cronograma de entrega de productos por parte de los proveedores, la entrega de alimentos se realizará en horario previamente coordinado con el servicio de auditoría de alimentos.

14.2.5.4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento debe reducir al máximo las pérdidas de calidad de los alimentos. Los alimentos perecibles, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; y los alimentos no perecibles, se guardarán en almacenamiento seco.

En los sitios de almacenamiento, los productos deberán ubicarse de acuerdo con el tipo y uso del producto.





**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad máxima, anaqueles y estantes debidamente ordenados según las normas BPM.

Durante el almacenamiento seco, se supervisará la temperatura, humedad, ventilación y anaqueles y estantes ordenados en condiciones higiénicas según normas BPM.

14.2.5.5 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará de acuerdo con los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores. Las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas, con estantes resistentes e impermeables. En esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y período de durabilidad y no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.

Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.

14.2.5.6 REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso y en la cámara de cárnicos se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro. Los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios. Las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.

14.2.5.7 DESCONGELACIÓN

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados.

- **Parámetros de calidad**

Parámetros de vida útil de preparaciones: deberá mantenerse una guía de parámetros de vida útil para cada tipo de preparación que incluya procedimientos para preparaciones seguras de los alimentos de alto riesgo.

- **Programación de Menús**

La programación del menú deberá ser 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.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario es en promedio 2000 calorías durante un día, las cuales se distribuyen en desayuno, almuerzo y cena.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La programación de los menús se realizará de la siguiente manera: el nutricionista del contratista entregará una programación mensual de alimentación; con una anticipación de quince días para ser revisada, ajustada y aprobada para su ejecución por la Dirección de Bienestar Universitario. Finalmente, cada lunes al inicio del horario de atención, la programación deberá ser publicada con el respectivo visto de la OBU.

Las raciones por día deben ser balanceadas de acuerdo con el siguiente detalle:

- Calorías: 2430 cal./día
 - Desayuno : 30% (729 cal)
 - Almuerzo : 50% (1215 cal)
 - Cena : 20% (486 cal)
- Distribución Calórica:
 - De proteínas: 15% (365 cal) de las cuales 91 gr. de proteína
 - De carbohidratos: 60% (1458 cal) de las cuales 365 gr. de carbohidratos
 - De grasas: 25% (608 cal) (No más del 10% de Grasas saturadas)

• **Cantidad de alimentos a servirse por ración diaria, según programación de menús**

En los siguientes cuadros se precisa la cantidad de los alimentos frecuentemente utilizados para la preparación de las raciones, precisando que en esta tabla no están incluidos todos los alimentos y por cual estos mismos servirán únicamente como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados.

• **Características técnicas para el desayuno:**

Los desayunos deberán contener el siguiente esquema detallados a continuación

CUADRO N°16

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	• BEBIDA: - leche, avena, maca, quinua 1 taza de 300 ml • PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atun - Palta y otros • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo, pescado, res, chanco, viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos, arroz, yuca, plátanos, papa,



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



	camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita, lentejitas, pallares, frejoles, garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • JUGOS: - Jugo de fruta 300 ml
--	--

CUADRO N°17

N°	ENTREMÉS	FRECUENCIA
1	Queso fresco pasteurizado / fundido (40g)	2 v/semana
2	Pollo (40g) peso cocido	1 v/semana
3	Huevo (60g-65g)	2 v/semana
4	Atún (40g)	1 v/semana
5	Embutido de cerdo (30g)	1 v/mes
6	Res (40g) peso cocido	1 v/semana
7	Palta (40g)	1 v/semana
8	Mantequilla (15g) NO MARGARINA	1 v/semana
9	Mermelada (15g)	Variado
10	Manjar blanco (15g)	Variado
11	Aceituna extra sin pepa (30g)	1 v/semana
12	Mantequilla de maní (15g)	1v/semana

En relación a estos entremeses se precisa indicar:

- Mermelada: sabores variados de fruta.
- Aceituna: variada, de botija o verde, de tamaño extra o grande.
- Atún: se considera preparación con limón, cebolla y lechuga.

• **Características técnicas para el almuerzo:**

Los almuerzos deben contener lo siguiente:

- 250 cc de sopa o 220gr de entrada (papa a la huancaína, ceviche, Ocopa entre otros), más
- 01 segundo, más
- 40 gr. ensalada de verduras, más
- 250 cc de refresco basados en productos naturales, más
- 100 gr de postre (gelatina, flan, mazamorra, compota entre otros) o 150 gr de fruta fresca.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



CUADRO N°18	
TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
ALMUERZO	• ENTRADA: - Sopas - Cremas y/o ensaladas • SEGUNDO. - Proteína a base de pollo, pescado, res, chanco, viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos, arroz, yuca, plátanos, papa, camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita, lentejitas, pallares, frejoles, garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • REFRESCO: Refresco de frutas naturales • POSTRE: - Gelatina, mazamorra o fruta de estación.



Además, se debe considerar lo detallado a continuación:

CUADRO N°19

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo, pavo, pato	En ración / 150 A 180 gr. gr. (pierna, entrepierna y pecho)	Guisos, estofado, asado, milanesa (pura pulpa).
Carne aves/pollo, pavo, pato	Ración chica/ 150 A 180 gr.	Con menestra en entradas, sopas
Menudencia ave/ hígado, mollejas, cuello	Ración/ 150 A 180 gr.	Sopas
Carne roja/ res, cordero, chanco	En ración Ración/ 150 A 180 gr.. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res, cordero, chanco	Ración chica/ 150 A 180 gr. (malaya, paleta, tapa,	Con menestras, sopas
Menudencia res: hígado	Ración/ 150 A 180 gr.	Guisos, asado, bistec
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 150 A 180 gr.	Frito, sudado, en adobo, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 150 gr.	Grano entero
Queso: fresco, pamesano u otro	Ración/ 40 gr.	Sopas, entradas
Leche evaporada entera	Ración/ 30 ml.	Sopas, entradas
Huevo	Ración/ 30 gr.	Sopas, entradas, decoraciones, salsas
Menestras secas. Todas las variedades	Ración/ 100 gr. (menestras cocidas)	Guiso solo o con tubérculos

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.

Oficina Administrativa: Av. Perú 5/N – La Merced – Chanchamayo.

Teléfono: 064-531023 – Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

Correo Institucional: @uniscjsa.edu.pe



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Cereal procesado/ fideos, harina, sémola	Ración/ 20 gr – 30 gr.	Para espesar sopas
Fideos, tallarín	Ración/ 100 gr.	Segundo con o sin tubérculo
Tubérculos: papa, yuca, olluco	Ración/ 80 gr- 100 gr.	Picado en segundos y sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Verduras varias	Ración/25 gr- 30 gr.	Sopas y segundos
Verduras varias	Ración/ 140 gr- 150 gr.	Ensaladas
Flan, gelatinas	Ración/ 100 gr.	Postres
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr. 15 gr	Endulzar refrescos y postres
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr.	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Postre preparado	Ración 100 ml.	Fruta natural
Ensalada de fruta	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 frutas

• **Características técnicas para la cena:**

La cena debe contener lo siguiente:

- 350 a 400 ml de sopa.
- 01 segundo, mas
- 40 gr. ensalada de verduras cocido o ensalada de verduras frescas crudo 150 gr.
- 300 ml de refresco basados en productos naturales, más

CUADRO N°20

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
CENA	• ENTRADA: OPCION N° 1 - Sopas - Cremas y/o ensaladas OPCIÓN N° 2 PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atún - Palta y otros



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



• **SEGUNDO**

- Proteína a base de pollo, pescado, res, chanco, viseras.
- **Guarnición/carbohidratos 1** (fideos, arroz, yuca, plátanos, papa, camote.
- **Guarnición 2:** menestras (alverjita, lentejitas, pallares, frejoles, garbanzo, etc)
- **Guarnición 3:** ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida

• **INFUSION**

- Cedrón, manzanilla, anís, etc

CUADRO N°21

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo, pavo,	En filete/ 75 gr. (pierna, entrecosto y pecho)	Guisos, estofado, asado, milanesa (pura pulpa).
Menudencia ave/ hígado,	Ración/ 100 gr.	encebollado
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 75 gr.	Frito, sudado, en adobo, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 80 gr.	Grano entero
Cereal procesado/ fideos, harina, sémola	Ración/ 15 gr – 20 gr.	Para espesar sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote, choclo	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr - 15 gr	Endulzar refrescos y postres de 20gr.
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Ensalada de fresca	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 verduras

14.3 PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

El menú deberá ser: Suficiente, equilibrado, variado y adecuado.

El nutricionista de la empresa contratista, junto con el chef, serán los encargados de la planificación del menú y del correspondiente cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) para su revisión y aprobación. Los menús deberán ser publicados semanalmente para conocimiento general de los estudiantes.

La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contemplar una opción de ensalada, una opción de proteína, una opción de carbohidratos, un jugo/refresco y un postre/fruta



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



14.3.1 CAMBIOS EN EL MENÚ

Los cambios en el menú serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada (24 horas) al responsable del servicio de auditoría de alimentos, quien, de acuerdo con las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, autorizará o negará dicho cambio.

Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado será el contratista quien asumirá dicho costo.

14.3.2 EJECUCIÓN DEL MENÚ

El contratista realizará el menú de acuerdo con lo aprobado por el responsable del servicio de auditoría de alimentos.

La ejecución del menú se podrá fundamentar en el empleo de recetas estandarizadas realizadas de acuerdo con las porciones estándares de alimentos. Estas pueden elaborarse a partir de la propia experiencia del presente servicio, de tal forma que el contratista de manera paulatina, las elabore y queden como estándar aprobado por la universidad para la ejecución del propio servicio. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú en cada ocasión que corresponda.

El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoría de alimentos.

Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 6°C y 60°C).

Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

14.3.2.1 Transporte de alimentos

- Transporte de alimentos hacia cada uno de los comedores de la universidad:

Los alimentos preparados que correspondan ser trasladados a los comedores de la universidad, serán transportados desde el local donde se ubica la cocina del contratista de manera tal que se garantice la calidad sanitaria e inocuidad.

De acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, deberá observarse el cumplimiento de lo siguiente:

- Proveer de los medios suficientes para proteger los alimentos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o cualquier otro efecto indeseable.
- La unidad de transporte a utilizar debe presentar una cabina o tolva cerrada para proteger adecuadamente los equipos que trasladan los alimentos preparados.
- No transportar los alimentos con otro tipo de productos que puedan contaminarlos.
- Acondicionar los equipos adecuados para garantizar la cadena de frío/caliente cuando los alimentos así lo requieran.
- Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados y mantenerse en la temperatura adecuada.





- El área del vehículo y los envases o recipientes que se empleen para transportar los alimentos deben ser exclusivos para dicho fin, deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.
- Los equipos a utilizar para transportar los alimentos ya preparados hacia la zona de entrega deben cumplir con lo siguiente:
 - Ser de material liso no poroso.
 - Su estructura no debe ser tóxica.
 - Debe mantener temperaturas calientes superiores a 70°C o menores a 5°C.
 - Mantener las temperaturas señaladas por más de 2 horas
 - Debe ser de fácil higienización

Periódicamente la Dirección de Bienestar Universitario realizará el control, materia del presente punto, levantando la correspondiente acta. Si hubiese alguna observación, se otorgará al contratista el plazo máximo para el levantamiento de observaciones, bajo apercibimiento de rescindir el contrato.

14.3.3 PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos, las manipulaciones y procesamientos de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos y existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso.

El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

14.3.4 TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos.

Para asegurar una cocción adecuada de los diferentes productos a utilizar se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más alta que la temperatura interna mínima segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud ± 1 °C.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas y a los ingredientes o alimentos empleados. Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

Los alimentos deberán cocinarse hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.

14.3.5 USO DE GRASAS Y ACEITES EN LA COCCIÓN

Deberán utilizarse únicamente grasas o aceites destinados a este fin (aceite de soja o soya, de maíz, de oliva, margarinas sin grasas trans). No deberán calentarse excesivamente los





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



aceites y grasas para freír. La temperatura depende de la naturaleza del aceite o grasa utilizada. Las grasas o aceites para freír no deben calentarse a más de 180°C.

Nota: El aceite no deberá ser utilizado a más de su ciclo de vida, es decir, máximo 1 día.

14.3.6 EMPACADO DE PORCIONES

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. El empackado en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a sesenta (60) minutos para ningún producto refrigerado.

Se utilizarán utensilios y recipientes lavados y desinfectados. Para el empackado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharitas, etc.).

Cuando el empackado en porciones de los alimentos refrigerados no puede realizarse en sesenta (60) minutos, éstas volverán a refrigerarse hasta alcanzar la temperatura de refrigeración menor a 5°C. Tal empackado en porciones se efectuará en una zona separada, cuya temperatura ambiente no afecte la temperatura del alimento.

Se vigilará mediante termómetros y los alimentos deberán permanecer máximo por dos horas en estas condiciones. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5°C.

14.3.7 RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de la entrega del servicio a los estudiantes sobra alimento, éste deberá ser desechado.

En el proceso de recalentamiento deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos.

Los alimentos líquidos se deben recalentar hasta que hiervan.

El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura mayor a 60°C.

Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C por el menor tiempo posible.

El sistema de distribución tipo *self service* (autoservicio) deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 5°C o superior a 60°C.

14.3.8 PACKING

El Contratista podrá envasar los alimentos bajo la modalidad de packing individual.

Para tal efecto, utilizará envases de material adecuados que garanticen y conserven las características organolépticas del alimento (específicamente la temperatura) y protegerá el contenido contra la introducción de microorganismos viables.

En caso se requiera, se colocarán los recipientes en otro material de envasado adicional (película de plástico, aluminio, etc.).



A través del envasado o emplatado, el alimento se presentará en forma individual, conveniente y atractiva.

14.3.9 CONSERVACIÓN Y EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

El contratista aplicará un proceso de enfriamiento y/o calentamiento para el almacenamiento de los alimentos listos para consumo.

Las temperaturas a las que deben entregarse los platos fríos en el comedor será menor a 10°C y para platos calientes mayor a 60°C o más de temperatura interna.

El contratista podrá optar por entregar los alimentos ya listos para consumo en dos formas:

a. Packing Individual:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Mantener el alimento en su propio equipo de traslado (coolers, cajas isotérmicas) para no perder la cadena de frío o calor del alimento hasta la entrega al comensal.
- Deberá proporcionar las bandejas y los cubiertos descartables (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.

b. Packing a Granel:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Proveer equipos (tabolas, mesas refrigeradas) para mantener los alimentos en temperatura adecuada y no perder la cadena de frío/calor hasta la entrega al comensal.
- Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y, así mismo, se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos.
- En el caso del plato frío éste debe estar con temperatura menor a los 10°C al momento de la entrega al comensal.
- El contratista deberá proporcionar las bandejas, cubiertos (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.

14.3.10 CANTIDAD DE COMIDAS Y PORCIONES DE ALIMENTOS

14.3.10.1 CANTIDAD DE COMIDAS

La cantidad de comidas será entregada de acuerdo con la orden acordada por la universidad. De existir alguna modificación, la universidad comunicará el cambio oportunamente, con una anticipación no menor de 48 horas y manteniendo como límite la cantidad total de raciones contratadas.

14.3.10.2 PORCIONES O CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS O INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES

El contratista debe entregar alimentos y platos adecuados. Para ello la cantidad de alimentos empleados estará de acuerdo con el número de usuarios y la proporción de los ingredientes que exige cada plato.





**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



La cantidad de ingredientes o alimentos que el contratista utilice en las comidas deberá cumplir con las porciones estándares de alimentos mencionadas en este documento. Las modificaciones que, por omisión involuntaria puedan surgir, serán analizadas y aprobadas por el Servicio de auditorías de alimentos en coordinación con el contratista.

14.3.10.3 CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

La alimentación proporcionada por el contratista deberá poseer características sensoriales, nutricionales e higiénicas óptimas. La producción de la alimentación deberá ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos no deben poner en riesgo la salud de las personas.

A través de los procesos de control de calidad se garantizará tanto la aptitud de los alimentos, para la protección y satisfacción del usuario, como el cumplimiento de los parámetros establecidos en las normas correspondientes.

El contratista será responsable de la calidad de los alimentos. El producto terminado será sometido a exámenes bacteriológicos en caso de intoxicaciones de más del 5% de los estudiantes beneficiados con el servicio de alimentación. El contratista entregará los resultados al Servicio de auditorías de alimentos con su respectivo plan de acción, el cual incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento.

14.3.10.4 PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Se evaluará la ausencia de acción microbiana, las alteraciones en general y la ausencia de cualquier elemento o residuo que pueda ser nocivo para el organismo humano.

Se realizará muestreo de alimentos diariamente, de cada servicio, y las muestras se conservarán en refrigeración por 72 horas como parte de la vigilancia de los contaminantes químicos y biológicos de los productos suministrados por el contratista. Las muestras deberán ser rotuladas y se registrará el nombre de la preparación, la fecha y el servicio. Las raciones provistas para el muestreo no forman parte del total de raciones contratadas, por lo que el contratista deberá tomar la provisión de preparar una ración adicional para cada punto de despacho de alimentos. Estas raciones de muestreo serán seleccionadas de manera aleatoria del total de raciones que el contratista despache a cada comedor, quedando completamente prohibida la determinación de una ración en particular, por parte del contratista hacia la universidad.

El contratista asumirá la realización de los análisis microbiológicos de los alimentos en caso de existir alguna intoxicación por los mismos.

14.3.10.5 PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y vitaminas) deben mantenerse durante todos los procesos a los que se someten.

Las características nutricionales estarán supeditadas a las especificaciones de las diferentes recetas.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Se analizará mensualmente la composición de los menús de los alimentos con relación al valor energético y al contenido de nutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) en conjunto con la nutricionista de la empresa contratista.

14.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y ATENCIÓN DEL SERVICIO

a. Área de Producción:

Las instalaciones de la cocina, los equipos y utensilios utilizados por el contratista deberán ser mantenidos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección de las instalaciones es competencia exclusiva del contratista y se realizará en horarios que no interfieran con la preparación y distribución de los alimentos, sin embargo, durante las fases de producción de los alimentos, todas las áreas deberán permanecer higienizadas y los alimentos que accidentalmente se derramen, deberán ser evacuados inmediatamente. De igual forma se procederá con los implementos (guantes descartables, gorro descartable, papel aluminio, plástico, envolturas, etc.) utilizados durante la producción y distribución de las comidas.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas.

El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí, de manera adecuada, según su propia naturaleza y las buenas prácticas referidas para cada tipo de alimento.

Toda la cocina, deberá someterse a una limpieza profunda una (1) vez por semana.

Las superficies de las campanas extractoras deberán limpiarse tres (3) veces a la semana.

Los filtros se someterán una (1) vez por semana a una limpieza profunda.

b. Atención del Servicio

Los espacios libres, el comedor, las mesas, la vajilla, cubiertos y los equipos a utilizar para el servicio de atención en el comedor serán higienizados por el contratista.

El contratista deberá realizar una limpieza profunda, al finalizar la semana, de todos los ambientes y equipos que utilicen para la atención del servicio.

El contratista deberá almacenar sus implementos de limpieza en un lugar aislado fuera del área de atención. Los productos químicos por utilizar deberán estar debidamente rotulados.

El contratista designará una persona en el comedor para la limpieza de ello durante el servicio.

14.5 RECOLECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE

El contratista es el responsable tanto de la recolección como de la limpieza y desinfección de las bandejas, vajilla desechable o reutilizable y menaje utilizados en el suministro de la alimentación.

La recolección, el transporte, la limpieza y desinfección de los coches, las bandejas y de la vajilla reutilizable la efectuará el contratista.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Luego de la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo y cena), los coches deben ser lavados y desinfectados.

Las bandejas, vajilla y todo el menaje deberán ser lavados y desinfectados de acuerdo con los procedimientos y estándares operativos. Los cumplimientos de estos procesos serán monitoreados por el auditor del servicio de alimentos y quedarán evidenciados en un documento de registro.

14.6 CONTROL DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Contratista entregará un cronograma para la realización del control de los procesos de limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica, operacional y post operacional de las instalaciones y de los equipos.

14.7 MANEJO DE DESECHOS

La recolección y eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio serán de responsabilidad del contratista.

La eliminación de desechos se realizará a través de sistemas adecuados para la recolección, conducción y depósitos de los desechos, de forma que se evite la contaminación de los alimentos o del medio ambiente.

El contratista, mediante un Plan de Manejo de Desechos, será el responsable de remover, clasificar y disponer la vajilla, los desechos y la basura que se generen durante el suministro de la alimentación, haciendo una clara diferenciación de los residuos orgánicos e inorgánicos.

La eliminación de residuos se hará de acuerdo con un horario establecido previamente entre las dos partes involucradas.

Luego de trasladar los recipientes que contienen los residuos, éstos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser trasladados al interior de la central de producción.

Los cartones y envoltorios, tan pronto como queden vacíos, se eliminarán en las mismas condiciones que los materiales de desecho.

El contratista dispondrá de contenedores especiales y los distribuirá adecuadamente en las diferentes áreas de la central de producción, para la recogida selectiva de desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, plástico y aceites usados.

La limpieza y desinfección de los contenedores destinados a la recolección de residuos estará a cargo del contratista.

14.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO

El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza.

En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor.

En el Plan de Limpieza de las Instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.



14.9 SEGURIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá disponer de un plan de manejo frente a contingencias relevantes a la seguridad alimentaria (intoxicaciones e infecciones alimentarias).

El contratista deberá contar con los siguientes programas, manuales y/o protocolos:

14.9.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el que se describen los procedimientos operativos estándares de saneamiento para las instalaciones, los equipos, menaje, utensilios y vajilla. El contratista deberá entregar el cronograma de limpieza diaria, profunda y cíclica. En este se indicarán las áreas, la frecuencia, los momentos de ejecución en relación con los procesos de elaboración de las comidas, métodos, medios y productos utilizados, personal encargado de la aplicación, entre otros. Se incluirán los documentos de registro del monitoreo y control, de las evaluaciones de los procesos y de las conclusiones de las auditorías efectuadas a los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección.

14.9.2 PROGRAMA DE DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y ERRADICACIÓN DE ROEDORES, INSECTOS Y OTRAS PLAGAS DE LAS INSTALACIONES

El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos, roedores y otras plagas de la central de producción y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán estar rotulados y cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas.

El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas del cual dependen las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento y/o control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control, se determinará qué plaga hay que eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable.

14.10 PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

Que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas y auditorías a proveedores.

Todos los proveedores del contratista deberán ser certificados y se entregará al Servicio de auditorías de alimentos de los proveedores y las principales marcas.

14.10.1 PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

Debe permitir la identificación y el retiro rápido y efectivo de los productos que representen un peligro potencial para los usuarios. Incluirá un sistema documental y de registros que permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de los productos.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



El plan debe permitir "seguir la pista", "conocer la historia" o "localizar los productos" de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.

El contratista dispondrá de los recipientes necesarios para conservar por 72 horas las muestras testigo de todos los alimentos a ser servidos en los diferentes tiempos de comida y que representen un riesgo de contaminación.

14.11 PERSONAL

En todas las fases del servicio de alimentación, el contratista utilizará sus propios técnicos y trabajadores, por lo que la Universidad no asume ninguna responsabilidad laboral ni social con dicho personal. A fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones patronales del contratista con sus trabajadores, la Universidad realizará auditorías y controles de cumplimiento, para lo cual el contratista deberá brindar todas las facilidades, documentos e insumos necesarios.

En consecuencia, corresponde al contratista designar al personal idóneo, profesional y moralmente, para el cumplimiento de las obligaciones a su cargo previstas en el contrato, llevando a cabo los procesos de selección y fiscalización de conducta de personal que permitan garantizar una buena conducta. La universidad podrá exigir que ciertas personas sean excluidas por el contratista por razones de conducta, capacidad o idoneidad de dicha persona.

Será de responsabilidad exclusiva del contratista el cumplimiento de cualquier obligación de carácter laboral o tributario o de cualquier otra índole, relacionado con su personal desplazado en las instalaciones de la universidad para la ejecución del contrato, sin excepción o limitación alguna.

Cualquier modificación del personal del contratista, será informada a la universidad por escrito para que autorice su correspondiente ingreso a las instalaciones del campo universitario.

Queda establecido que tanto el contratista como su personal deberán cumplir, dentro de las instalaciones de la universidad, con los reglamentos internos, las políticas de conducta y normas de seguridad, dejando establecido que la universidad puede realizar controles y/o revisiones de manera aleatoria al personal del contratista designado para el presente servicio.

El contratista dispondrá, en forma permanente, por cada tiempo de comida, de un Chef encargado, quienes serán los responsables de la planificación del menú y de la aplicación de normas técnicas e higiénicas en la ejecución de este.

El Contratista deberá designar a personal propio, en número suficiente y cuyas funciones sean ajenas a la producción de comidas, la responsabilidad de la limpieza y desinfección de las instalaciones de la cocina y el comedor. El personal de limpieza deberá estar capacitado en las técnicas de limpieza y desinfección.

El personal nuevo deberá ser capacitado mínimo durante cinco días antes de integrarse a sus labores.

14.12 RECURSOS

La universidad pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación que comprende las instalaciones de una zona libre para la ubicación de los equipos con alimentos preparados y el comedor para los estudiantes. Es decir, la universidad no proporcionará un espacio de cocina, pero sí un espacio disponible para que el contratista pueda hacer la entrega de alimentos a los estudiantes.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



El contratista deberá contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la prestación oportuna y eficiente del servicio de alimentación.

Si el contratista opta por una entrega de Packing individual, deberá proveer de los materiales necesarios para la atención tal como se detalla en el presente documento.

Si el contratista opta por una entrega a granel, deberá proveer de los materiales y equipos necesarios para la atención del servicio de alimentación, tal como se detalla en el presente documento.

Los equipos, menaje, utensilios, vajilla, cubiertos y recipientes deberán ser apropiadas para el servicio de alimentos y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies serán lisas y exentas de hoyos y grietas.

14.13 SUMINISTROS DE OFICINA, PAPELERÍA, FORMATOS, EQUIPOS INFORMÁTICOS

El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

14.14 MEDIDAS DE CONTROL

La supervisión y conformidad del servicio estará a cargo del Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA, para lo cual el contratista debe tener en cuenta lo siguiente:

- El Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias, realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio referido a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones; el cual, de no ser acatado, será causal de sanción.
- La universidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria) asumiendo los costos y gastos relacionados por cuenta propia.
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
- Los alimentos serán preparados exclusivamente en las instalaciones del contratista.





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

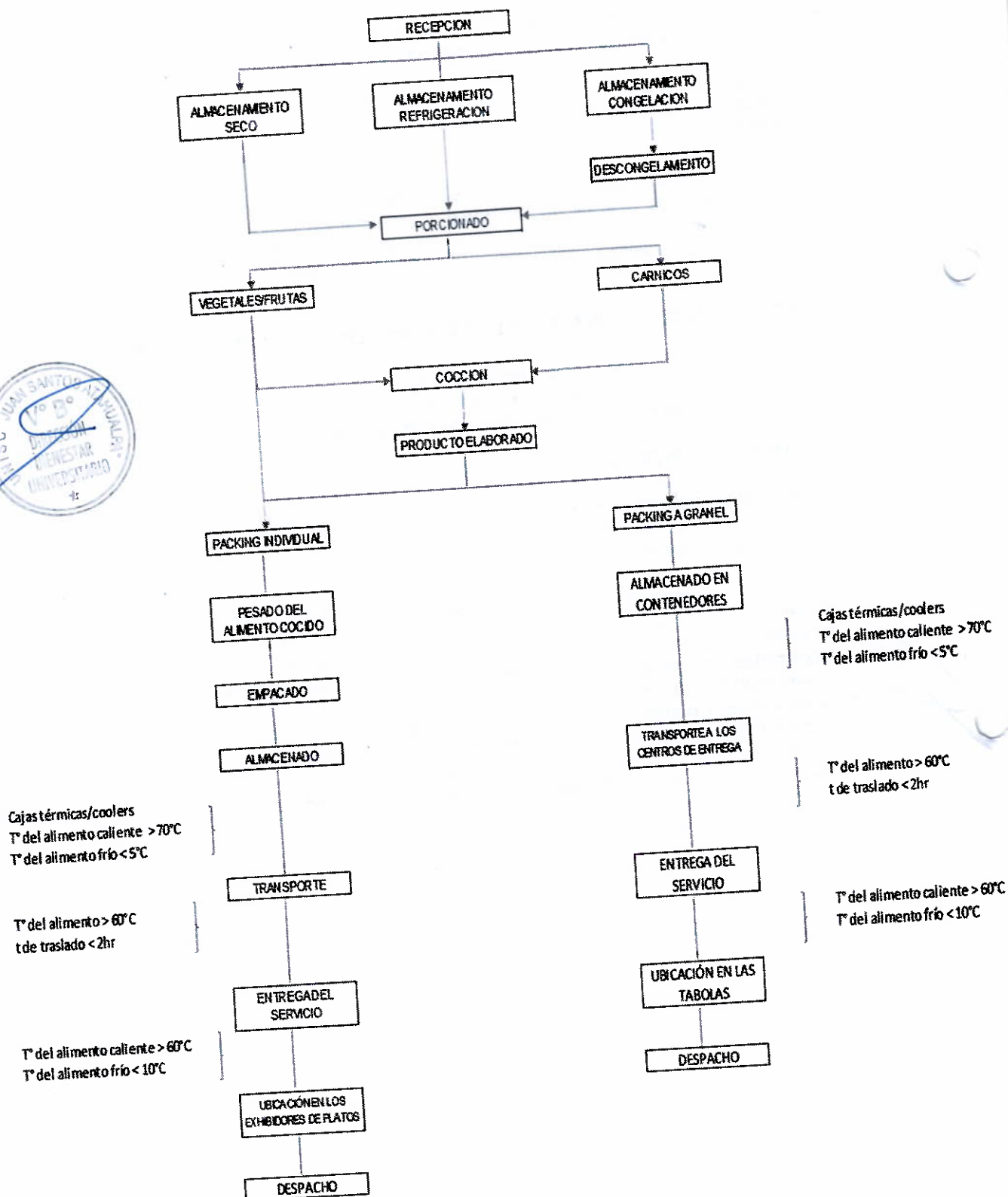
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



14.15 FLUJOGRAMA PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DEL SERVICIO





15. DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA CON EL EQUIPO DE TRABAJO

Es obligación del contratista dotar de uniforme y elementos de protección personal y sanitaria a todos los miembros de su equipo de trabajo, en la medida que sus responsabilidades o tareas a ejecutar así lo exijan. Sin limitar los elementos que este podría de entregar a su personal, el contratista deberá brindar mínimamente lo que se detalla a continuación.

CUADRO N°22

Personal femenino	Personal masculino
- Turbante para cubrir todo el cabello - Chaqueta y mandil de color claro - Delantal de color claro - Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos - Protector mascarilla	- Gorra que cubra todo el cabello - Chaqueta de color claro - Delantal de color claro - Protector mascarilla - Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos

Así mismo, sin importar el género del personal, deberán de tener presente las siguientes consideraciones:

- No consumir bebidas alcohólicas ni cigarrillos durante la atención de los estudiantes
- No permitir el ingreso ni la permanencia de personal ajeno al servicio dentro del ambiente destinado para la preparación de alimentos
- Contar con carnet de vacunación de COVID-19 con evidencia de haber recibido al menos las tres (3) primeras dosis completas
- Mantener su carnet de sanidad vigente
- Mantener su documento de identidad vigente

16. DE LA INFRAESTRUCTURA DEL CONTRATISTA

El contratista deberá contar con un ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, cuya dirección deberá informar con ocasión al perfeccionamiento del contrato, a través de declaración jurada.

16.1 DEL EQUIPAMIENTO

Contar con el equipamiento gastronómico detallado en el CUADRO N° 13 del presente documento, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado, estado intermedio o mal estado.

Esta información deberá estar detallada en la propuesta del contratista y será corroborada durante la etapa de perfeccionamiento del contrato.

17. PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio se prestará en un plazo de doscientos cincuenta y nueve (259) días calendario, con una atención efectiva de ciento sesenta y cuatro (164) días hábiles. El inicio específico del mismo será consignado específicamente en el perfeccionamiento del contrato.



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



18. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A suma alzada.

19. ADELANTOS

La entidad NO otorgará ningún tipo de adelanto.

20. RESPONSABILIDAD DE CONTRATACIÓN

La conformidad del servicio por parte de la entidad no limita ni restringe su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y el artículo 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

21. CONFORMIDAD

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 el funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, en el plazo máximo de SIETE (7) 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, aplicando la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

22. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en SOLES, en PAGOS MENSUALES, de acuerdo al número de raciones atendidas dentro del mes, 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Dicha documentación debe ser presentada en la Unidad de Trámite Documentario de la entidad, situada en la Av. Perú N° 612 Urbanización Pampa del Carmen, distrito de Chanchamayo, provincia de Chanchamayo, departamento de Junín, teniendo como referencia frente al Hotel Fannys.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de la entidad, salvo que se deba a caso fortuito o de 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.

23. REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL POSTOR PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

23.1. DEL PERSONAL CLAVE

23.1.1 NUTRICIONISTA

- [TÍTULO PROFESIONAL] en [NUTRICIÓN Y/O NUTRICIÓN HUMANA Y/O NUTRICIÓN DIETÉTICA O INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS] del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA]. La colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación.
- Capacitación mínima [30] horas lectivas, en [ALIMENTACIÓN SALUDABLE]
- DOS [02] años de experiencia mínima como ESPECIALISTA Y/O DIRECTOR Y/O JEFE Y/O RESPONSABLE DE NUTRICIÓN en ALIMENTACIÓN COLECTIVA O MASIVA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS), del personal clave requerido como [NUTRICIONISTA].

23.1.2 JEFE DE COCINA

- [TÉCNICO Y/O BACHILLER Y/O TITULADO] en [GASTRONOMÍA Y/O CHEF PROFESIONAL] del personal clave requerido como [JEFE DE COCINA]. En caso de titulados universitarios, la colegiatura y la habilitación debe presentarse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación.
- Capacitación mínima [20] horas lectivas, en [BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS]
- DOS [02] años de experiencia mínima como MAESTRO DE COCINA Y/O CHEF Y/O GASTRÓNOMO desempeñándose en preparación de alimentos en INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COLEGIOS, HOSPITALES, PENALES, UNIVERSIDADES, COMEDORES POPULARES O LA COMBINACIÓN DE ESTAS), del personal clave requerido como [JEFE DE COCINA].

Acreditación:

- La formación académica será acreditada con copia simple de [TÍTULO DE TÉCNICO O GRADO ACADÉMICO BACHILLER O TÍTULO PROFESIONAL]





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



REQUERIDO].

- La capacitación se acreditará con copia simple de [CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA.
- 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.

23.2. DEL PERSONAL NO CLAVE

- DECLARACIÓN JURADA EN EL CUAL DETALLE LA LISTA DEL EQUIPO DE TRABAJO (PERSONAL NO CLAVE) QUE INTERVENDRÁ EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO, DEBIENDO INCLUIR COMO MÍNIMO LOS SIGUIENTES DATOS: APELLIDOS Y NOMBRES, NÚMERO DE DNI Y CARGO QUE DESEMPEÑARÁ. TODA ESTA DOCUMENTACIÓN PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

23.3. DE LA EXPERIENCIA DEL POSTOR

- EL POSTOR DEBE ACREDITAR UN MONTO FACTURADO ACUMULADO EQUIVALENTE A S/ 600,000.00 (SIENTOS MIL CON 00/10 SOLES) POR LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA, DURANTE LOS OCHO (8) AÑOS ANTERIORES A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS QUE SE COMPUTARÁN DESDE LA FECHA DE LA CONFORMIDAD O EMISIÓN DEL COMPROBANTE DE PAGO, SEGÚN CORRESPONDA. SE CONSIDERAN SERVICIOS SIMILARES A LOS SIGUIENTES: [SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O ATENCIÓN DE COMEDORES EN EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, O LA COMBINACIÓN DE ESTAS).

Acreditación

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

Ing. Jhonattan Phasha Chahua Rodríguez
(E) Director de la Dirección de Bienestar Universitario

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 fehacencia 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 de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las
Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 016-2024-
DGA/UNISCJSA

VISTO:

Chanchamayo, 14 de Marzo de 2024

El informe N°109-2024-UA-DGA/UNISCJSA, el Responsable de la Unidad Servicios Generales, remite solicitud de aprobación de la "SEGUNDA MODIFICATORIA DEL PLAN ANUAL DE CONTRATACIONES (PAC)" y demás documentos que forman parte de la presente;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad a lo dispuesto por el Artículo 18° de la Constitución Política del Estado, cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico; del mismo modo el Artículo 8° de la Ley N°30220 Ley Universitaria establece que la autonomía inherente a las universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución y demás normativa aplicable e implica la organización de su sistema académico, administrativo y económico, así como la administración de sus bienes y rentas, elaborar su presupuesto y manejar sus fondos con las responsabilidades que impone la Ley;

Que, de conformidad con la Ley N° 29616 de fecha 19 de noviembre de 2010, se crea la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la misma que fue modificada por la Ley N° 29840, cuyo artículo 2° establece: Créase la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa" como persona jurídica de derecho público interno, con pliego presupuestal propio, con sedes académicas en las ciudades de Pichanaquí, localidad en la que se creará su primera carrera profesional, La Merced y Satipo. La Sede Administrativa y el Rectorado de la Universidad funcionarán en la ciudad de La Merced.

Que, mediante Resolución Presidencial N° 020-2024-UNISCJSA/P, de fecha 14 de febrero de 2024, se DELEGA a partir de la fecha, LAS FACULTADES EN MATERIA DE CONTRATACION PUBLICA BAJO EL AMBITO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO Y SU REGLAMENTO, FACULTADES ADMINISTRATIVAS al DIRECTOR GENERAL ADMINISTRACIÓN, con expresa e inequívoca mención y bajo estricta responsabilidad, a fin de que los procedimientos administrativos se adecuen a las necesidades actuales para un cabal y eficaz desempeño de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa", las que serán resueltas a través de Resolución de la Dirección General de Administración para los siguientes Trámites Administrativos Diversos: Aprobar reconocimiento de deuda, devengados y devoluciones de recursos económicos (...); y en Materia de Contrataciones Estatal.- Se delega atribuciones siguientes: 1. Aprobar el Plan Anual de Contrataciones y sus modificaciones, así como efectuar la evaluación del mismo. 2. Designar, suplir y renovar a los miembros titulares y suplentes (...);

Con Resolución de Comisión Organizadora N° 037-2024-CO-UNISCJSA, se resuelve en su Artículo Segundo. - DESIGNAR, al Ing. Alberto Antonio Morales Parra, en el puesto de Director General de Administración de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa; a partir del 23 de febrero de 2024.

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 016-2024-DGA/UNISCJSA

AAMP/DGA

1





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa



Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Que, con Resolución de Comisión Organizadora N° 453-2023-CO/UNISCJSA, de fecha 21 de Diciembre del 2023, se aprobó el Presupuesto Institucional de Apertura de Gastos correspondiente al Año Fiscal 2024 del Pliego 55: Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa;

Con, Resolución Presidencial N° 004-2024-UNISCJSA/P, de fecha 15 de Enero, se APRUEBA el Plan Anual de Contrataciones de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa correspondiente al Año Fiscal 2024;

Con, Informe N° 055-2024-OPP/UNISCJSA, de fecha 02 de Febrero de 2024 el Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto; solicita a la Unidad de Abastecimiento la incorporación de Contrataciones al Plan Anual de Contrataciones (PAC) 2024, las contrataciones programadas y priorizadas para la Unidad Formuladora, mismas que se prevén para su ejecución en el presente Año Fiscal 2024, como se detalla a continuación:

Que, con Resolución de Comisión Organizadora N°003- 2024-DGA/UNISCJSA, se resuelve en su Artículo Primero. -- APROBAR la PRIMERA Modificación del Plan Anual de Contrataciones de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa", al Año Fiscal 2024, en la cual se incluye 07 Procedimientos de Selección.

Con, Informe N° 0109-2024-UA-DGA/UNISCJSA, de fecha 28 de Febrero de 2024 el Jefe de la Oficina de Abastecimiento solicita a quien corresponda, emitir el acto resolutivo aprobando la segunda modificación al PAC 2024, para la inclusión 10 procedimientos de selección mencionados en el cuadro precedente para la modificación respectiva del Plan Anual de Contrataciones de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, según lo señala el Artículo 6° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

LISTA DE PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN PARA SU INCLUSIÓN EL EJERCICIO FISCAL 2024 SEGÚN EL CUADRO:

INCLUIR

N°	DESCRIPCIÓN	CAN T.	VALOR TOTAL S/.	PROYECTO / ÁREA SOLICITANTE	P.S.	F.F.
14	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS OFICINAS ADMINISTRATIVAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA.	1	S/ 60,000.00	AREA DE CONTROL PATRIMONIAL	CD	1-00
15	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS AMBIENTES ADMINISTRATIVOS Y OFICINA DE RECTORADO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA.	1	S/ 108,000.00	AREA DE CONTROL PATRIMONIAL	CD	1-00
16	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN	1	S/ 900,000.00	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	CP	1-00

AAMP/DGA

2

Domicilio Tiscali Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín

administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 018-2024-DGA/UNISCJSA



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las
Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA), DURANTE EL PERIODO ABRIL A DICIEMBRE 2024.				
17	MANTENIMIENTO DE COBERTURA DE AULAS DEL PABELLON B DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES Y ESCUELA DE EDUCACION INTERCULTURAL BILINGÜE: NIVEL INICIAL Y NIVEL PRIMARIA DE LA UNISCJA - FILIAL SATIPO - DEPARTAMENTO DE JUNIN.	1	S/ 100,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES AS 1-00
18	MANTENIMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LAS AULAS Y LABORATORIO DE LA EAP INGENIERIA AMBIENTAL EN EL LOCAL ESAMEN EN EL DISTRITO DE MAZAMARI, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNIN.	1	S/ 80,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES AS 1-00
19	MANTENIMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LAS AULAS Y LABORATORIO DE LA EAP INGENIERIA CIVIL EN LOS LOCALES SL 01 Y SL02, EN EL DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNIN.	1	S/ 60,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES AS 1-00
20	MANTENIMIENTO DE LOS LABORATORIOS DE LA FACULTAD DE INGENIERIA AMBIENTAL EN EL LOCAL SL 05-BAJO ALDEA, DEL DISTRITO DE PICHANAQUI, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNIN.	1	S/ 80,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES AS 1-00
21	MANTENIMIENTO DEL CABLEADO ESTRUCTURADO DE LOS AMBIENTES ADMINISTRATIVOS Y ACADEMICOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL INGENIERIA AMBIENTAL - SEDE PICHANAQUI, DE LOS AMBIENTES ADMINISTRATIVOS Y ACADEMICOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL INGENIERIA CIVIL - SEDE LA MERCED.	1	S/ 80,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES AS 1-00
22	MANTENIMIENTO ELECTRICO (ALWAS ON) DE DATA CENTER Y GABINETES DE TELECOMUNICACIONES DE LOS AMBIENTES ACADEMICOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACION INTERCULTURAL BILINGÜE, ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES EN MAZAMARI - FILIAL SATIPO, AMBIENTES ACADEMICOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL INGENIERIA AMBIENTAL - SEDE PICHANAQUI, AMBIENTES ACADEMICOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL INGENIERIA CIVIL - SEDE LA MERCED, AMBIENTES ADMINISTRATIVOS SEDE CENTRAL LA MERCED.	1	S/ 170,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES AS 1-00
23	CONTRATACION DE SERVICIO DE ALQUILER DE AMBIENTES PARA EL SERVICIO DE HOSPEDAJE UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL SATIPO PERIODO 2024.	1	S/ 1'321,600.00	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO CP 1-00



AAMP/DGA

3

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscja.edu.pe

R.D N° 018-2024-DGA/UNISCJA



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa



Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Que de conformidad a lo dispuesto en el artículo 15° del TUO la Ley de Contrataciones del Estado, Ley 30225; Decreto Supremo N° 082-2019-EF Inciso 15.1 Formulación del Plan Anual de Contrataciones: A partir del primer semestre, y teniendo en cuenta la etapa de formulación y programación presupuestaria correspondiente al siguiente año fiscal, cada Entidad debe programar en el Cuadro de Necesidades los requerimientos de bienes, servicios y obras necesarios para el cumplimiento de sus objetivos; actividades para dicho año los que deben encontrarse vinculados al Plan Operativo Institucional, con la finalidad de elaborar el Plan Anual de Contrataciones. Dichos requerimientos deben estar acompañados de sus respectivas especificaciones técnicas y/o términos de referencia los cuales pueden ser mejorados, actualizados y/o perfeccionados antes de la convocatoria.

Inciso 15.2 Contenido del Plan Anual de Contrataciones: El Plan Anual de Contrataciones que se apruebe debe prever las contrataciones de bienes, servicios y obras cubiertas con el Presupuesto Institucional de Aportación y el valor de dichas contrataciones con independencia de que se sujeten al ámbito de aplicación de la presente Ley o no, y de la fuente de financiamiento.

Inciso 15.3 El Plan Anual de Contrataciones se publica en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado (SEACE) y en el portal web de la respectiva Entidad

De conformidad al artículo 6° del Decreto Supremo N° 344-2018-EF Inciso 6.2.- Luego de aprobado el Plan Anual de Contrataciones, puede ser modificado en cualquier momento durante el año fiscal para incluir o excluir contrataciones y cuando se modifique el tipo de procedimiento de selección conforme a los lineamientos establecidos por el OSCE

Que, de conformidad a la Directiva N° 002-2019-OSCE/CD - VI. DISPOSICIONES GENERALES - Inciso 6.1.- El PAC constituye un instrumento de gestión para planificar, ejecutar y evaluar las contrataciones, el cual se articula con el Plan Operativo Institucional y el Presupuesto Institucional de la Entidad.

Inciso 6.2.- El PAC que se aprueba debe prever las contrataciones de bienes, servicios y obras financiadas a ser convocadas en el año en curso, con cargo a los respectivos recursos presupuestales con independencia que se sujeten al ámbito de la aplicación de la Ley o no y de la fuente de financiamiento.

Inciso 6.3.- El PAC debe obedecer en forma estricta y exclusiva a la satisfacción de las necesidades de la Entidad, las que a su vez provienen de cada una de las áreas usuarias en función de los objetivos y resultados que se buscan alcanzar

6.4.- Las Entidades debe elaborar, aprobar, modificar, publicar, difundir, ejecutar y evaluar su PAC de acuerdo a lo dispuesto en la Ley, su reglamento y la directiva.

Así mismo recomienda, se adjunte descripción detallada de las específicas, analíticas de gastos y expedientillos respectivos para los fines pertinentes.

AAMP/DGA

4

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscsa.edu.pe

R.D N° 018-2024-DGA/UNISCJA





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD
del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las
Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



En uso de las atribuciones conferidas según Resolución Presidencial N°020-2024-UNISCISA/P, de delegación de facultades administrativas de acuerdo al estatuto de la universidad y demás normas legales sobre la materia:

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - APROBAR la **SEGUNDA** Modificación del Plan Anual de Contrataciones de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa", al Año Fiscal 2024, en la cual se incluye 10 Procedimientos de Selección, conforme el siguiente detalle:

Nº	DESCRIPCIÓN	CA NT.	VALOR TOTAL S/.	PROYECTO / ÁREA SOLICITANTE	P.S.	F.F.
14	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS OFICINAS ADMINISTRATIVAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA.	1	S/ 60,000.00	AREA DE CONTROL PATRIMONIAL	CD	1-00
15	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS AMBIENTES ADMINISTRATIVOS Y OFICINA DE RECTORADO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA.	1	S/ 108,000.00	AREA DE CONTROL PATRIMONIAL	CD	1-00
16	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA), DURANTE EL PERIODO ABRIL A DICIEMBRE 2024.	1	S/ 900,000.00	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	CP	1-00
17	MANTENIMIENTO DE COBERTURA DE AULAS DEL PABELLON B DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES Y ESCUELA DE EDUCACION INTERCULTURAL BILINGÜE: NIVEL INICIAL Y NIVEL PRIMARIA DE LA UNISCISA - FILIAL SATIPO - DEPARTAMENTO DE JUNIN.	1	S/ 100,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES	AS	1-00



AAMP/DGA

5

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscisa.edu.pe

R.P. N° 018-2024-DGA/UNISCISA



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD

del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las
Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



18	MANTENIMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LAS AULAS Y LABORATORIO DE LA EAP INGENIERIA AMBIENTAL EN EL LOCAL ESAM EN EL DISTRITO DE MAZAMARI, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNIN.	1	S/ 80,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES	AS 1-00
19	MANTENIMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LAS AULAS Y LABORATORIO DE LA EAP INGENIERIA CIVIL EN LOS LOCALES SL 01 Y SL02, EN EL DISTRITO DE CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNIN.	1	S/ 60,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES	AS 1-00
20	MANTENIMIENTO DE LOS LABORATORIOS DE LA FACULTAD DE INGENIERIA AMBIENTAL EN EL LOCAL SL 09-BAJO ALDEA, DEL DISTRITO DE PICHANAQUI, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNIN.	1	S/ 80,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES	AS 1-00
21	MANTENIMIENTO DEL CABLEADO ESTRUCTURADO DE LOS AMBIENTES ADMINISTRATIVOS Y ACADEMICOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL INGENIERIA AMBIENTAL - SEDE PICHANAQUI, DE LOS AMBIENTES ADMINISTRATIVOS Y ACADEMICOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL INGENIERIA CIVIL - SEDE LA MERCED.	1	S/ 80,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES	AS 1-00
22	MANTENIMIENTO ELECTRICO (ALWAS ON) DE DATA CENTER Y GABINETES DE TELECOMUNICACIONES DE LOS AMBIENTES ACADEMICOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACION INTERCULTURAL BILINGUE, ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES EN MAZAMARI - FILIAL SATIPO, AMBIENTES ACADEMICOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL INGENIERIA AMBIENTAL - SEDE PICHANAQUI, AMBIENTES ACADEMICOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL INGENIERIA CIVIL - SEDE LA MERCED, AMBIENTES ADMINISTRATIVOS SEDE CENTRAL LA MERCED.	1	S/ 170,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES	AS 1-00



AAMP/DGA

6

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 018-2024-DGA/UNISCJSA



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N°033-2018-SUNEDU/CD
del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las
Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



23	CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALQUILER DE AMBIENTES PARA EL SERVICIO DE HOSPEDAJE UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL SATIPO PERIODO 2024.	1	S/ 1 321.600.00	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	CP 1-00
----	--	---	--------------------	--	---------

ARTÍCULO SEGUNDO. - DISPONER que la presente resolución sea publicada en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado (SEACE), de acuerdo a lo indicado en el artículo 15° del TUO de Ley N°30225, aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF; y artículo 6° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF; en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles de ser aprobado.

ARTÍCULO TERCERO. - ENCARGAR a la Unidad de Abastecimiento, el fiel cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución según el párrafo anterior.

ARTÍCULO CUARTO. - HACER DE CONOCIMIENTO la presente resolución a la Comisión Organizadora, Órgano de Control Interno, Oficina de Tecnologías de la Información y demás dependencias de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, para los fines que estimen convenientes.

REGÍSTRESE. COMUNÍQUESE. CÚMPLASE.



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

AAMP/DGA

7

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 018-2024-DGA/UNISCJSA

Entidad UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL, JUAN SANTOS ATAHUALPA
Año 2024

Version 3

Fecha de registro 2024-03-21

Estado Publicado

Datos del Proceso

Nro. referencia al PAC

Descripción

Tipo de selección

Descripción del objeto

Valor estimado en soles

Fuentes de financiamiento

Código Único de Inversión (Principal)

Nombre del Proyecto de Inversión

Nombre de Ejecutora

Lugar de Ejecución

16

CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI

Objeto de contratación

Servicio

Concurso Público

CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS

900,000.00

Tipo de compra o selección

Valor referencial reservado

Órgano encargado de las contrataciones

Por la Entidad

No

UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

Recursos Ordinarios

Nro

Curso

Descripción Item

Unidad de Medida

Cantidad

Tipo Moneda

Valor estimado

Proceso dentro del que procede

Proceso convocado

9111160300225304 -
SERVICIO DE
CONCESIONARIO (A) DE
ALIMENTOS

SERVICIOS DE PRODUCCION,
DISTRIBUCION Y ENTREGA
DE ALIMENTOS PARA LOS
ESTUDIANTES

Servicio

1.00

Soles

900,000.00

CP-SM-2-2024-
CS/UNISCJSA-1

ORDEN DE COMPRA - GUÍA DE INTERNAMIENTO Nº

0000350

Nº Exp. SIAF:

0000002312

Día Mes Año
08 05 2024

UNIDAD EJECUTORA : 001 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO
PRO. IDENTIFICACIÓN : 301046

1. DATOS DEL PROVEEDOR	
Señor(es):	CONTRATISTAS ASORZA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA
Dirección:	CALLE LOS CRISANTEMOS S/N, MZ B, LT 14 SECTOR RIO TORO
JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO	
RUC:	20603360070
Teléfono:	993606293
Fax:	
CCI:	
Nº Contrato:	S/
Moneda:	S/
T/C:	
2. CONDICIONES GENERALES	
Nº Cuadro Adquisic:	000163
Tipo de Proceso:	ASP

Concepto : ADQUISICION DE MATERIALES PARA LA INSTALACION DE PUERTAS Y VENTANAS PARA EL LOCAL MULTISECTORIAL EN

Código	Cant.	Unid. Med.	Descripción	Unitario S/	Precio	Total S/
207300011790	1.	UNIDAD	PUERTA DE METAL 1.40 m X 2.10 m DOS HOJAS	1,050.000000		1,050.00
207300022680	2.	UNIDAD	VENTANA DE METAL 1.60 m X 2.50 m plancha de 1/20, pintado con base y color con tubo de 1x1x3.00 mm pintado con base y color CONDICIONES CONTRACTUALES: según E.T. Plazo de : 03 días calendario, a partir del día siguiente de la notificación y/o suscripción de la O/C. Lugar de entrega: será en el almacén central calle Callao N° 245 de la MPCH. CONFORMIDAD: será otorgado por el área usuaria - Sub Gerencia de Ejecucion de Obras y Liquidaciones FORMA DE PAGO: el pago del 100%, previo informe de recepción del Almacén Central e Informe de conformidad del área usuaria. PENALIDAD: si el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones conforme el numeral 16.5 del artículo 162 del reglamento de la Ley de contrataciones del Estado y conforme a la directiva N° 002-2021-MPCH REQUERIMIENTO DE COMPRA N° 081-2024/SGEOL/GOP/MPCH ANEXO N° 05: SMCN N° 000000001067 ***** (DOS MIL TRESCIENTOS Y 00/100 SOLES) *****	625.000000		1,250.00
TOTAL S/						2,300.00

Meta/	Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto
0077	23.051.0115.9002.3999999.5000470	2 - 08	2.2.2.3.99.99	2,300.00	S/

Exonerado:	2,300.00
V. Venta:	0.00
I.G.V.:	0.00
Total:	2,300.00

Facturar a nombre de: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO

Dirección: JR CALLAO 245 166 / CHANCHAMAYO - CHANCHAMAYO - JUNIN

RUC: 20146663461

ELABORADO POR		RESPONSABLE DE ADQUISICIONES		RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUXILIARES		RESPONSABLE DE ALMACEN	
Cuentas x Pagar		CPC. EDISON B. URPE PÉCEROS SUB GERENTE DE LOGISTICA		CPC. EDISON B. URPE PÉCEROS SUB GERENTE DE LOGISTICA		Cuentas x Pagar	
Fecha		Fecha		Fecha		Fecha	
Día Mes Año		Día Mes Año		Día Mes Año		Día Mes Año	

NOTA IMPORTANTE:

- El Proveedor debe adjuntar a su Factura copia de la O/C atendida.
- Esta Orden es nula sin las firmas y sellos reglamentarios o autorizados.
- Nos reservamos el derecho de devolver la mercadería que no esté de acuerdo con las especificaciones técnicas.
- El Contratista (Proveedor) se obliga a cumplir las obligaciones que le corresponden, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.



CHN:
2023

MEMORANDO N° 1776-2024-DGA/UNISCJA

000748

A : ECON. ROBERT J. TICSE POMA
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto

ASUNTO : SOBRE REBAJA DE CERTIFICACION DE CREDITO
PRESUPUESTARIO N° 000592-2024

REF. : INFORME N° 0590-2024-UA-DGA/UNISCJA.

FECHA : Chanchamayo, 10 de Junio de 2024

Por medio del presente me dirijo a usted, para saludarla y a su vez, en atención al documento de la Referencia, sobre rebaja de la Certificación de Crédito Presupuestario N° 000592-2024; por las razones sustentadas en el documento de la Referencia; de acuerdo al siguiente detalle:

Certificación de Crédito Presupuestal Nota N°	Importe Actual S/.	Importe a rebajar S/	Importe Final
0000000592	1.236.320.00	333.920.00	902.400.00

Al respecto remito a usted; el presente documento para su evaluación y determinación respecto a la **REBAJA DE LA CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO N° 000592-2024**, en relación al documento de la referencia, la misma que debe sujetarse a Ley o en su defecto observar mediante informe.

Atentamente:

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO

RECIBIDO

11 JUN. 2024

EXP. 1463 HORA 12:30

FOLIOS 02 FIRMA:



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION



000747

000686



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
"Juan Santos Atahualpa"
OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD



INFORME DE CERTIFICACIÓN N°1184-2024-OPP/UNISCISA



A : ING. ALBERTO A. MORALES PARRA
Director General de Administración
ASUNTO : REMITO REBAJA DE CERTIFICACION PRESUPUESTAL.
REF. : MEMORANDO N°1866-2024-UA-DGA/UNISCISA
FECHA : Chanchamayo, 27 de junio de 2024.

Mediante el presente es grato dirigirme a su despacho para saludarlo cordialmente, y en atención al documento de referencia, **REMITO CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO - REBAJA N°0592**, PARA LA CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) DE JUNIO A DICIEMBRE DEL 2024; segun el detalle siguiente:

CCP	FTE FTO	META	ESPECIFICA DE GASTO	IMPORTE
0592	R.O	0018/	2.3. 2.7. 11 5 SERVICIOS DE ALIEMNTACION DE CONSUMO HUMANO - REBAJA	333,920.00

Asi mismo se hace de conocimiento lo siguiente:

El numeral 12.2. de la Directiva N° 0002-2021-EF/SO.01, "Directiva para la Ejecución Presupuestaria", señala lo siguiente: La certificación resulta requisito indispensable cada vez que se prevea realizar un gasto, suscribir un contrato o adquirir un compromiso, adjuntándose al respectivo expediente.
El numeral 12.3. de la Directiva N° 0002-2021-EF/SO.01, "Directiva para la Ejecución Presupuestaria" señala lo siguiente: "La certificación del crédito presupuestario es expedida a solicitud del responsable del área que ordena el gasto o de quien tenga delegada esta facultad, cada vez que se prevea realizar un gasto, contratar y/o adquirir un compromiso. Expedida la citada certificación se remite al área solicitante para que proceda con el inicio de los trámites respectivos relacionados a la realización de los compromisos correspondientes. La certificación del crédito presupuestario es registrada en el SIAF-SP.
El Proceso Presupuestario debe orientarse al logro de resultados a favor de la población y de mejora o preservación en las condiciones de su entorno, y debe realizarse bajo los criterios de eficiencia asignativa y técnica, equidad, efectividad, economía, calidad y oportunidad en la prestación de los servicios

Atentamente,

UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL
JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

Proveído N° 2984 UA/DGA/UNISCISA

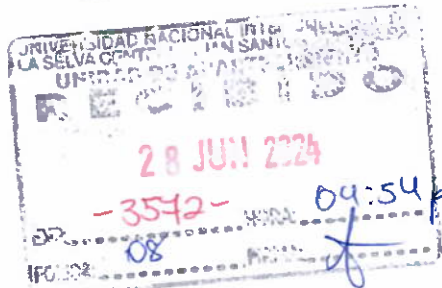
FECHA: VISTO: PASE A

- ENTREGAS
- ASIST. ADM. SIAF-SIGA
- PATRIMONIO
- ACUMEN
- ESP. CONTRATACIONES
- ESP. PAGOS

PARA: INFORME TECNICO
SU ATENCION
CURS



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Econ. Roberto Ticona Poma
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto



UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL
"JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCION GENERAL
DE ADMINISTRACION

Proveído N° 1081 DGA/UNISCISA

Fecha 28.06.2024

PASE A:

U. Abastecimiento

PARA: Abastecimiento y
mantenimiento administrativo
correspondiente



Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú S/N - La Merced - Chanchamayo.
Teléfono: 064-531023 - Portal Institucional: www.uniscisa.edu.pe

STATE OF NEW YORK
OFFICE OF THE ATTORNEY GENERAL
ALBANY, N. Y.
JANUARY 1, 1900
TO THE COMMISSIONERS OF THE LAND OFFICE
SIR: I have the honor to acknowledge the receipt of your letter of the 28th inst. in relation to the above matter.

I have also the honor to acknowledge the receipt of your letter of the 29th inst. in relation to the above matter. I have also the honor to acknowledge the receipt of your letter of the 30th inst. in relation to the above matter.

CERTIFICACIÓN DE CREDITO PRESUPUESTARIO
NOTA Nº 0000000592
(EN SOLES)

000035

SECTOR : 10 EDUCACION
PLIEGO : 551 U.N. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
EJECUTORA : 001 UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA [001376]
MES : MARZO
FECHA DE DOCUMENTO : 26/03/2024
TIPO DOCUMENTO : MEMORANDUM
JUSTIFICACIÓN : CCMN-002613: CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTE
Nº DE DOCUMENTO 000578
FECHA APROBACION : 26/03/2024
ESTADO CERTIFICACION : APROBADO

DETALLE DEL GASTO		MONTO
SECUENCIA PRGPROD/PRYACT/ABR FN. DIVF GRPF META FF RB CGTT G SG SGD ESPSPD		
0001 INICIAL		
0066 3000786 5005863 22 048 0109 BIENESTAR Y ASISTENCIA SOCIAL		1,236,320.00
0018 BIENESTAR Y ASISTENCIA SOCIAL		1,236,320.00
1 00 RECURSOS ORDINARIOS		1,236,320.00
5 GASTOS CORRIENTES		1,236,320.00
2.3 BIENES Y SERVICIOS		1,236,320.00
2.3.2 CONTRATACION DE SERVICIOS		1,236,320.00
2.3.2.7 SERVICIOS PROFESIONALES Y TECNICOS		1,236,320.00
2.3.2.7.11 OTROS SERVICIOS		1,236,320.00
2.3.2.7.11.5 SERVICIOS DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO		1,236,320.00
TOTAL		-333,920.00
0001 REBAJAS		
0066 3000786 5005863 22 048 0109 BIENESTAR Y ASISTENCIA SOCIAL		-333,920.00
0018 BIENESTAR Y ASISTENCIA SOCIAL		-333,920.00
1 00 RECURSOS ORDINARIOS		-333,920.00
5 GASTOS CORRIENTES		-333,920.00
2.3 BIENES Y SERVICIOS		-333,920.00
2.3.2 CONTRATACION DE SERVICIOS		-333,920.00
2.3.2.7 SERVICIOS PROFESIONALES Y TECNICOS		-333,920.00
2.3.2.7.11 OTROS SERVICIOS		-333,920.00
2.3.2.7.11.5 SERVICIOS DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO		-333,920.00
TOTAL REBAJAS		902,400.00
TOTAL CERTIFICACION		902,400.00
TOTAL NOTA		


Presupuesto y Planificación
Sello Y Firma



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa



000744

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

PRESIDENCIA DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

000653

MEMORANDO N° 0751-2024-PCO/UNISCJSA

A : Mg. LILIAN VERENICE PURIZACA SORIANO
Directora de Bienestar Universitario

ASUNTO: Encargatura de funciones de la DGA

REF. : Oficio N° 0454-2024-DGA/UNISCJSA

FECHA : Chanchamayo, 13 de junio de 2024

Por el presente, me dirijo a usted; asimismo, en atención al documento de la referencia, se **ENCARGA LAS FUNCIONES** de la Dirección General de Administración, en adición a sus funciones como Directora de Bienestar Universitario, para el día viernes 14 de junio de 2024, asumiendo las responsabilidades inherentes al cargo conforme al ROF y demás normativas vigentes. Se adjunta dos (02) folios originales.

Lo que comunico para su atención y cumplimiento.

Atentamente,



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Dra. María Luz Ortiz De Arce
COMISIÓN ORGANIZADORA
PRESIDENTE

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

RECIBIDO

13 JUN. 2024

EXP. 4866 HORA: 04:29 pm.
FOLIOS 01 FIRMA:

M. DA/feb
C.c. VPA.
C.c. VPI
C.c. DGA.
C.c. URH.
C.c. Archivo.





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

0000743

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
RECIBIDO
10 JUN. 2024
EXP. 4640 HORA: 08:05 PM
FOLIOS -01- FIRMA: [Firma]

INFORME N° 0590-2024-UA-DGA/UNISCJSA

PARA : Ing. ALBERTO MORALES PARRA
Director General de Administración

ASUNTO : Solicito rebaja de Certificado de Crédito
Presupuestario N° 0000592

REFERENCIA : Orden de Servicio N°513-2024
Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA

FECHA : Chanchamayo, 06 de junio del 2024.

Mediante el presente me es grato saludarlo cordialmente, al mismo tiempo solicitar la rebaja en la Certificación de Crédito Presupuestario Nota N° 00000592 correspondiente a la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024.**

La rebaja solicitada obedece a que, como resultado del procedimiento de selección Concurso Público N° 002-2024-CS/UNISCJSA, el postor adjudicado oferto un menor costo al valor estimado, por lo que se requiere la rebaja en de la certificación de acuerdo al siguiente detalle:

N°	CERTIFICACIÓN DE CRÉDITO PRESUPUESTAL NOTA N°	IMPORTE ACTUAL S/	IMPORTE A REBAJAR S/	IMPORTE FINAL
1	0000000592	1,236,320.00	333,920.00	902,400.00

Es todo cuanto informo a Usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
[Firma]
Lic. Adm. Maritza C. Huamán Sulca
Jefe de la Unidad de Administración

Re: Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

~~000001~~

King SSOMAC Consultores <gerencia@king-ssomac.com>
a través de gmail.com

Dom 09/06/2024 6:59

Para: Abastecimiento UNISCJSA <abastecimiento@uniscjsa.edu.pe>
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA <mhuanay@uniscjsa.edu.pe>

Estimados Sres.

Tengan mis cordiales saludos, el motivo de la presente es VALIDAR toda la información presentada por el postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, King SSOMAC CONSULTORES S.A.C. (ruc 20606775521) realiza capacitaciones en materia de seguridad en el trabajo, seguridad alimentaria y otras materias, hemos sido contratados por el postor para las capacitaciones en mención realizadas por especialista en la materia.

Dichos certificados emitidos constan en nuestros archivos y cuentan con codificación interna de ealizado correspondiente.

Me informan si se requiere otra forma de hacer llegar esta VALIDACIÓN de información.

Nota: Dispensen la demora en contestar ya que el correo lo he verificado recién en SPAM.

Atentamente

Nilton Camacho C.
Gerente General
King SSOMAC Consultores SAC

El mar, 28 may 2024 a las 17:08, Abastecimiento UNISCJSA (<abastecimiento@uniscjsa.edu.pe>) escribió:

Señor(es):

KING SSOMAC CONSULTORES SAC

email: king_ssomac@gmail.com

Teléfono: 997755553

Domicilio Legal: AV. EL TRIUNFO MZA. Q LOTE. 9 COO. COOPERATIVA DE VIVIENDA AMÉRICA (ALTURA DE PARADERO AMERICA KM 14.5) LIMA - LIMA - SAN JUAN DE MIRAFLORES

Lima -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS**

SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro
(...)

64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral 1.16 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que regula la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos por parte del estado.

Por lo cual, dando cumplimiento a lo señalado, se solicita se sirva VALIDAR LA VERACIDAD de los siguientes documentos, los mismos que fueron usados por el postor como parte de su oferta; para tal efecto se adjunta al presente:

N°	DOCUMENTO	FECHA	FOLIOS
01	Certificado: "Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, sistema HACCP y Seguridad Alimentaria" N° Registro 309 RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY	OCT – DIC 2023	22-23
02	Certificado: "Alimentación saludable" N° Registro 319 MADELYN APARDO QUISPE	OCT-DIC 2023	31-32
03	Certificado: "Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos" N° Registro 308 MADELYN APARDO QUISPE	OCT-DIC 2023	33-34
04	Certificado: "Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos" N° Registro 224 MADELYN APARDO QUISPE	OCT-DIC 2022	35-36
05	Certificado: "Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos" N° Registro 307 ROSSIO LEON SOTO	OCT-DIC 2023	40-41

65000741

06	Certificado: "Higiene y manipulación de alimentos BMP, alimentación en tiempos de pandemia higiene alimentaria y covid 19, PHS y HACCP" N° Registro 220 ROSSIO LEON SOTO	OCT-DIC 2021	42-43
07	Certificado: "Buenas prácticas en manipulación de alimentos, inocuidad y HACCP" N° Registro 187 ROSSIO LEON SOTO	ENE 2022	44-46
08	Certificado: "Buenas prácticas de manipulación de alimentos" N° Registro 318 ROSSIO LEON SOTO	OCT-DIC 2023	47-48
09	Certificado: "Buenas prácticas de manipulación de alimentos" N° Registro 316 LUIS HUMBERTO VELASCO QUISPE	OCT-DIC 2023	51-52
10	Certificado: "Buenas prácticas de manipulación de alimentos" N° Registro 317 SARI ROMINA YARANGA GAVILAN	OCT-DIC 2023	55-56
11	Certificado: "Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos" N° Registro 312 SARI ROMINA YARANGA GAVILAN	OCT-DIC 2023	57-58
12	Certificado: "Buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos BMP, alimentación en tiempos de pandemia higiene alimentaria y COVID 19" N° Registro 221 SARI ROMINA YARANGA GAVILAN	OCT-DIC 2021	59-60

En tal sentido y con el propósito de acreditar la validez del documento en cuestión, agradeceré que la información requerida sea remitida en el menor plazo posible, en la Unidad de Trámite Documentario de la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, sito en AV. PERU N° 612 URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN DISTRITO Y PROVINCIA DE CHANCHAMAYO – JUNÍN, con atención a la Unidad de Abastecimiento. Adicionalmente podrá enviar y realizar consultas al correo electrónico abastecimiento@uniscjsa.edu.pe, todo ello con la finalidad de proseguir con las acciones administrativas y legales que correspondan.

A la espera de su pronta respuesta, y se evite la frustración de la fiscalización posterior, quedo de Usted.

Atentamente;

Lic. Adm. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Jefe de la Unidad de Abastecimiento
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa



INFORME N° 0149-2024-DBU/UNISCJA

A : ING. ALBERTO ANTONIO MORALES PARRA
Director General de Administración

ASUNTO : SOLICITO REBAJA DE LA CERTIFICACIÓN PRESUPUESTAL

REF. : a) CERTIFICACIÓN DE CREDITO PRESUPUESTARIO N° 578, SIAF N° 592
b) CONTRATO N° 004-2024-DGA/UNISCJA
c) ORDEN DE SERVICIO N° 513-2024, SIAF N° 1439

FECHA : La Merced, 12 de junio del 2024

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
13 JUN. 2024
EXP 4875 HORA: 10:33 am
FOLIOS 04 FIRMA: [Firma]

Mediante el presente me dirijo a usted, para saludarlo cordialmente a nombre de la Dirección de Bienestar Universitario de nuestra casa superior de estudios; y en atención a los documentos de la referencia, se le informa lo siguiente:

Que, mediante PEDIDO DE SERVICIO N° 314 de fecha 06 de marzo del 2024, se solicita la contratación de los SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA), JUNIO A DICIEMBRE 2024.

Asimismo, mediante CERTIFICACIÓN DE CREDITO PRESUPUESTARIO N° 578, SIAF N° 592, se certifica el monto de S/1,236,320.00 soles, para el servicio de apoyo alimentario (comedor universitario). En consecuencia, se realizó el procedimiento de selección CP-SM-2-2024-CS/UNISCJA-1, cuyo ganador de la buena pro adjudicó el monto de S/902,400.00 soles, el cual cuenta con CONTRATO N° 004-2024-DGA/UNISCJA y ORDEN DE SERVICIO N° 513-2024, SIAF N° 1439.

En tal sentido, solicito que se realice la REBAJA DE LA CERTIFICACIÓN DE CREDITO PRESUPUESTARIO N° 578, SIAF N° 592, por el monto de S/333,920.00 soles, ya que dichos recursos serán distribuidos para otros gastos programados.

Es lo que informo para su atención y trámite correspondiente.

Atentamente,

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Mg. Lilian Verónica Ponzaca Soriano
DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

LVPS/DBU
AGBC/Esp. Adm.
C.c. Archivo

1.-Información del Proc.

Tipo de Proc. de Selección: CONCURSO PUBLICO
Objeto del Proc.: SERVICIOS
Síntesis del CCMN: CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA
Nro. de Ref. en el PAC: 2753
Incluido en el PAC mediante Resolución:
Base Legal: Artículo 19° de la Ley de Contrataciones del Estado

2.-Contenido del Expediente de Contratación

Requerimiento: PEDIDO DE SERVICIO N° 0314-2024
Informado con Documento N°: 0427-2024-DGA/UNISCJSA
Valor Referencial: S/ 1,236,320.00 Soles

Fecha 26/03/2024

Firma del Responsable de Logística

3.- Disponibilidad Presupuestal

FF/Rb	Meta / MNEMO	Cadena Funcional	Centro de Costo	Clasificador Gasto	Valor Ref. S/
2024					
1-00	0018	22.048.0109.0066.3000786.5005863	1376.08.04 DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	2.3.2 7.11 5	1,236,320.00
Sub Total					1,236,320.00
Total					1,236,320.00

Resumen Presupuestal por Producto / Proyecto

FF/Rb	Producto / Proyecto	Valor Ref. S/
1-00	3000786 SERVICIOS ADECUADOS DE APOYO AL ESTUDIANTE	1,236,320.00
Total		1,236,320.00

Visto el expediente de: CONCURSO PUBLICO
cuyo contenido se detalla en los numerales 2 y 3 del presente documento y al amparo de lo dispuesto en el Artículo 19° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y al Artículo 41° del Decreto Legislativo N°1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público, se
rueba la presente certificación para que se continúe con el trámite respectivo.

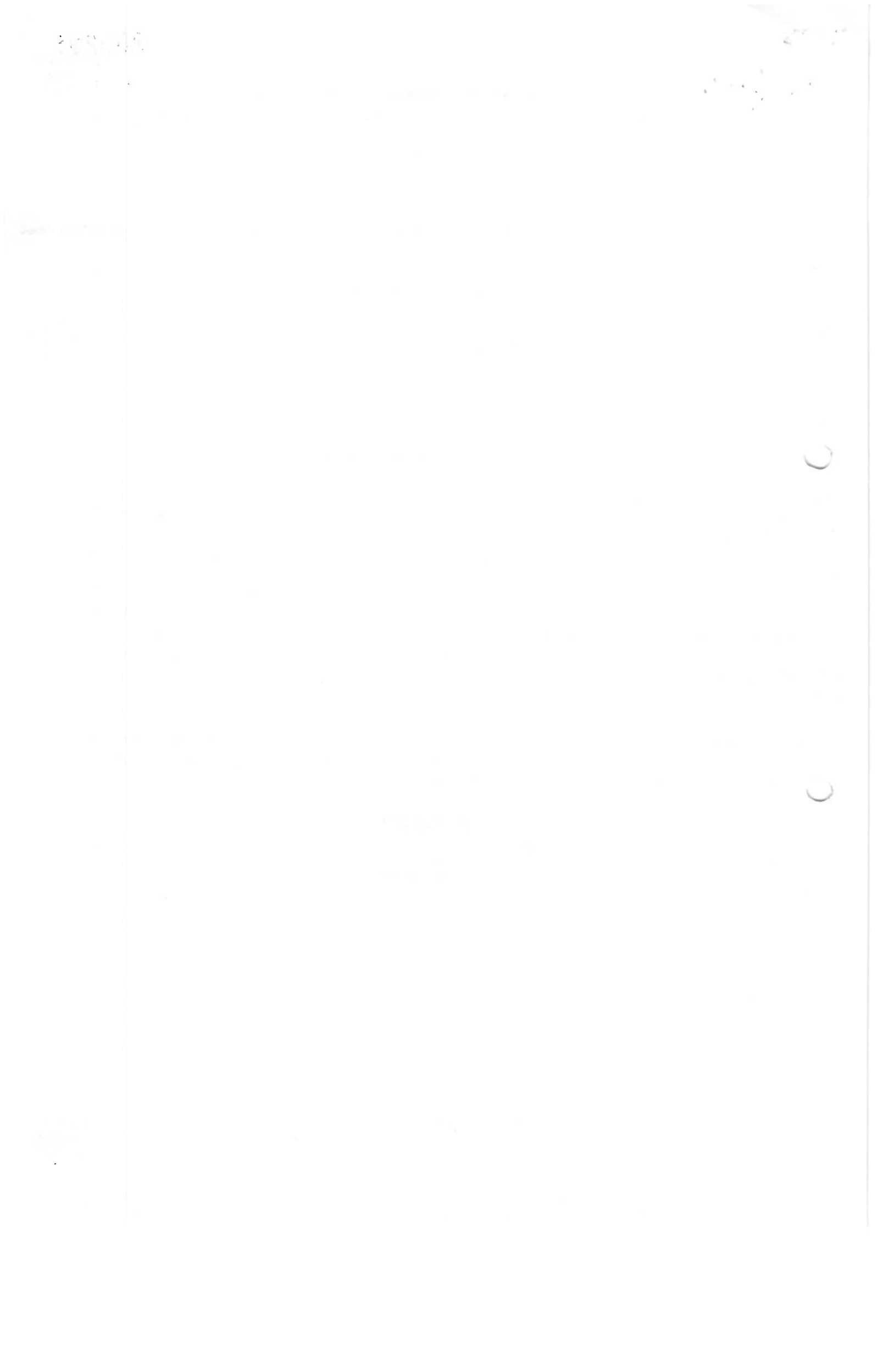
Fecha



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERDISCIPLINARIA DE LA SELVA CENTRAL

SANTO AGUSTO

Firma del Responsable de Presupuesto



UNIDAD EJECUTORA : 001 UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001378

1. DATOS DEL PROVEEDOR	2. CONDICIONES GENERALES
Señor(es) : CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN Dirección : JR. TUPAC AMARU N° 122 URB. HUARI JUNIN / HUANCAYO / HUANCAN RUC : 10460335219 Teléfono : 972301185 CCI: 00350000300536612765 Fax :	N° Cuadro Adquisic: 000520 Tipo de Proceso : CP - N° 0002-2024- N° Contrato : 004-2024-DGA/UNISCJS Moneda : S/ T/C : Concepto : CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTE DE LA SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO UNISCJSA.

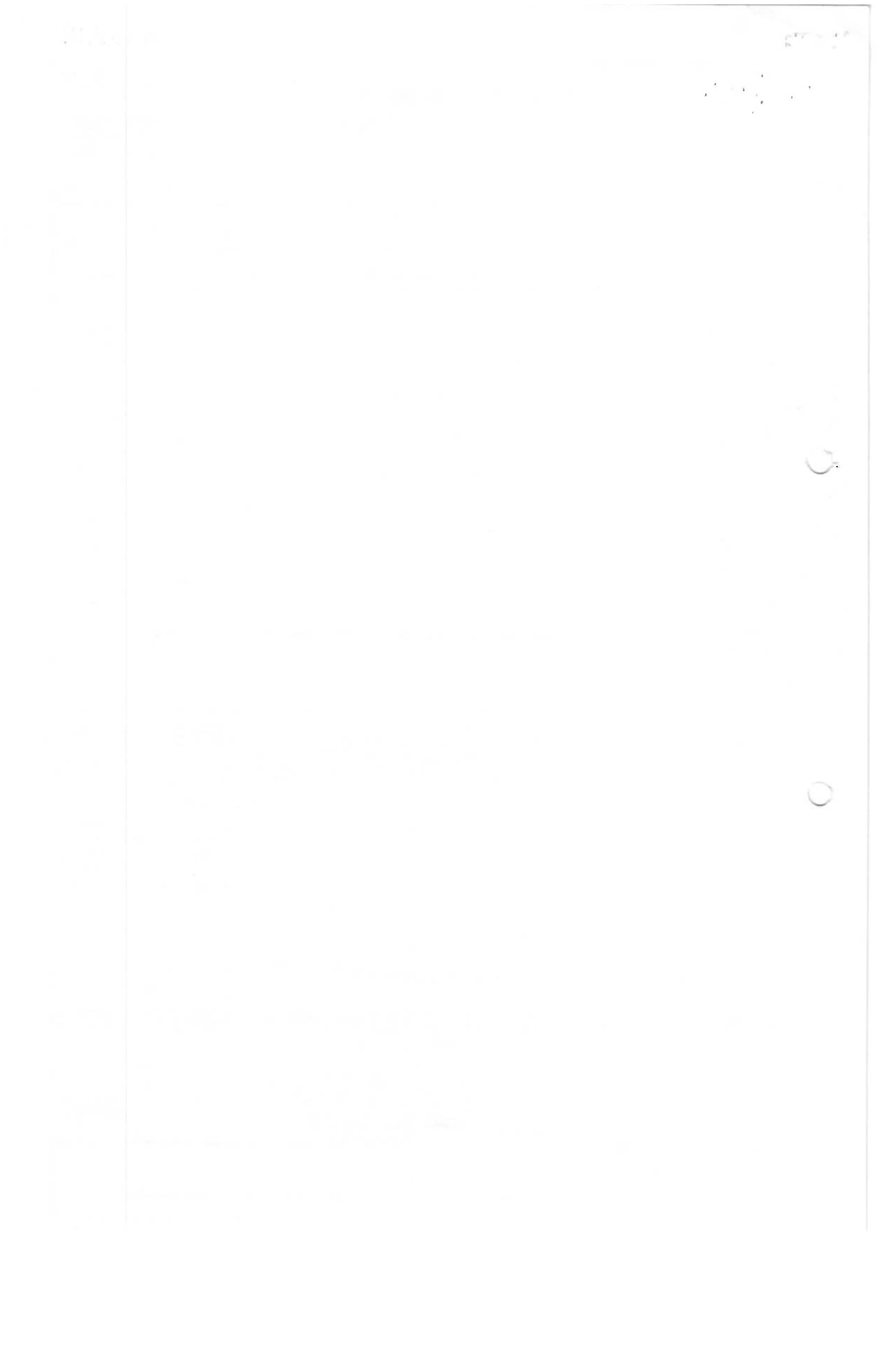
Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
040100010001	SERVICIO	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS CONTRATACION DEL SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024. (ÁREA USUARIA: DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO). LA PRESENTE ORDEN DE SERVICIO SE SUJETA A LO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO N° 004-2024-DGA/UNISCJSA. ***** (NOVECIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS Y 00/100 SOLES) *****	902,400.00

AFECTACION PRESUPUESTAL					
Meta/ Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto	
0018	22.048.0109.0068.3000786.5005863	1 - 00	2.3.2.7.11.5		S/ 902,400.00

TOTAL S/	902,400.00
Exonerado :	0.00
V. Venta :	764,745.76
I.G.V. :	137,654.24
Total :	902,400.00

Facturar a nombre de UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA	RUC 20568019621	
Dirección :		
ELABORADO POR ESPINOZA ALANIA, CAROLIN LIZBETH	ORDENACION DEL SERVICIO  Adm. María Carmen Huayay Sotoca Jefe de la Unidad de Adquisiciones	CONFORMIDAD DEL SERVICIO Fecha Dia Mes Año
	RESPONSABLE DE ADQUISICIONES	RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUXILIARES

NOTA IMPORTANTE :
- El Proveedor debe adjuntar a su Factura copia de la O/S
- Esta Orden es nula sin las firmas y sellos reglamentarios o autorizados.
- El Contratista (Proveedor) se obliga a cumplir las obligaciones que le corresponden, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento



SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

Abastecimiento UNISCJSA
Para: contacto@zh.pe

CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA

CARTA N° 054-2024-UA-DGA...

Señor(es):
2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.
Av. El Derby 254, Santiago de Surco 15023, Lima, Perú
email: contacto@zh.pe
Teléfono: 01-7511864

Lima -

ASUNTO : ASUNTO DE DOCUMENTOS
VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS
PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE
SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-
CS/UNISCJSA - 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de
Contrataciones del Estado.

- Oferta del postor
GIDDEL NATHAN
CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la
Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural
de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a
que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del
procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-
CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN
DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE
ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA

000737
000076



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2016-SUNEDUCO
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas
batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 31 de mayo de 2024.

CARTA N° 054-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):
2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.
Av. El Derby 254, Santiago de Surco 15023, Lima, Perú
email: contacto@zh.pe
Teléfono: 01-7511864

Lima -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA - 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a
que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO
PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS
ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS
ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro
a GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del
Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro
(...)
64.6 Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las
contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la
verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de
comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada,
la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la
oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el
Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento
administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 31 de mayo de 2024.

CARTA N° 054-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):
2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.
Av. El Derby 254, Santiago de Surco 15023, Lima, Perú
email: contacto@2h.pe
Teléfono: 01-7511864

Lima -

**ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA**

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro
(...)

64.6. Asimismo, **consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.** En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral 1.16 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que regula la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos por parte del estado.

Por lo cual, dando cumplimiento a lo señalado, se solicita se sirva **VALIDAR LA VERACIDAD** de los siguientes documentos, los mismos que fueron usados por el postor como parte de su oferta; para tal efecto se adjunta al presente:

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

N°	DOCUMENTO	FECHA	FOLIOS
01	CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACION	05/11/2021	91-93
02	CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION SERVICIO DE ALIMENTACION	16/11/2022	94
03	CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION SERVICIO DE ALIMENTACION	16/11/2022	95

En tal sentido y con el propósito de acreditar la validez del documento en cuestión, agradeceré que la información requerida sea remitida en el menor plazo posible, en la Unidad de Trámite Documentario de la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, sito en AV. PERU N° 612 URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN DISTRITO Y PROVINCIA DE CHANCHAMAYO – JUNÍN, con atención a la Unidad de Abastecimiento. Adicionalmente podrá enviar y realizar consultas al correo electrónico abastecimiento@uniscjsa.edu.pe, todo ello con la finalidad de proseguir con las acciones administrativas y legales que correspondan.

A la espera de su pronta respuesta, y se evite la frustración de la fiscalización posterior, quedo de Usted.

Atentamente;


Lic. Ana María Carmen Huancay Solca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

1. The first part of the document is a letter from the President of the United States to the President of the Republic of China, dated January 1, 1955. The letter is signed by Dwight D. Eisenhower and is addressed to Chiang Kai-shek. The letter discusses the relationship between the United States and the Republic of China and the role of the United States in the Far East.

2. The second part of the document is a letter from the President of the United States to the President of the Republic of China, dated January 1, 1955. The letter is signed by Dwight D. Eisenhower and is addressed to Chiang Kai-shek. The letter discusses the relationship between the United States and the Republic of China and the role of the United States in the Far East.

3. The third part of the document is a letter from the President of the United States to the President of the Republic of China, dated January 1, 1955. The letter is signed by Dwight D. Eisenhower and is addressed to Chiang Kai-shek. The letter discusses the relationship between the United States and the Republic of China and the role of the United States in the Far East.

4. The fourth part of the document is a letter from the President of the United States to the President of the Republic of China, dated January 1, 1955. The letter is signed by Dwight D. Eisenhower and is addressed to Chiang Kai-shek. The letter discusses the relationship between the United States and the Republic of China and the role of the United States in the Far East.

5. The fifth part of the document is a letter from the President of the United States to the President of the Republic of China, dated January 1, 1955. The letter is signed by Dwight D. Eisenhower and is addressed to Chiang Kai-shek. The letter discusses the relationship between the United States and the Republic of China and the role of the United States in the Far East.

6. The sixth part of the document is a letter from the President of the United States to the President of the Republic of China, dated January 1, 1955. The letter is signed by Dwight D. Eisenhower and is addressed to Chiang Kai-shek. The letter discusses the relationship between the United States and the Republic of China and the role of the United States in the Far East.

7. The seventh part of the document is a letter from the President of the United States to the President of the Republic of China, dated January 1, 1955. The letter is signed by Dwight D. Eisenhower and is addressed to Chiang Kai-shek. The letter discusses the relationship between the United States and the Republic of China and the role of the United States in the Far East.



INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.

000673

000734



CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACION

CONTRATO: A.S.0094-2021/OXAPAMPA-0643-2021

CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACION, atención del comedor en la obra construcción del Hospital (MINSA) Ernesto Guzmán Gonzales, Provincia de Oxapampa, Departamento de Pasco. **PROYECTO "MEJORAMIENTO DE LA COBERTURA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL HOSPITAL ERNESTO GERMAN GONZALES -PROVINCIA OXAPAMPA, DEPARTAMENTO DE PASCO"**.

2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C identificado con Ruc: 20552332092, con domicilio fiscal en **AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTEERRICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO.**, debidamente representado por su gerente general la **Sra. (Srta.) HERNANDEZ UBILLUS MARIANELA**, identificado con **DNI N° 08691744**, y representado por su Apoderado: **HERRERA GASPAS ALEX ENRIQUE**, identificado con **DNI N° 70690058**, en adelante el **CLIENTE**.

SHALOM FOOD SERVICE con Ruc: 10460335219, con domicilio Jr. Túpac Amaru N° 122 Urb. Huancan, Huancayo, Junín, representado por el Sr. **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE** con **DNI: 46033521**, persona natural con negocio, quien en adelante se denominará **EL CONSESIONARIO**, en los términos y condiciones siguientes.

PRIMERO:

EL CLIENTE es una empresa contratista dedicada al sector de:

Principal - 4100 - CONSTRUCCIÓN DE EDIFICIOS

Secundaria 1 - 4290 - CONSTRUCCIÓN DE OTRAS OBRAS DE INGENIERÍA CIVIL

Secundaria 2 - 7110 - ACTIVIDADES DE ARQUITECTURA E INGENIERÍA Y ACTIVIDADES CONEXAS DE CONSULTORÍA TÉCNICA

quien requiere de los servicios de alimentación para su personal que labora en la obra de Construcción del Hospital MINSA de Oxapampa.



**AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTEERRICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTTEGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA-OXAPAMPA**

[Handwritten signature]
N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000733

000672

**SEGUNDO:**

EL CONSESIONARIO es una empresa especializada en los servicios de **Alimentación Corporativa** el cual se encuentra en la capacidad de brindar el servicio de alimentación que requiere **EL CLIENTE**, por lo que pone a disposición el servicio de alimentación diaria (desayuno, almuerzo, cena), a un promedio de 400 personas especializadas en los servicios staff y obrero.

TERCERO: VIGENCIA DE CONTRATO

El contrato será por un periodo de DOCE meses (12), con inicio el 14 noviembre 2021 al 18 de octubre del 2022, A.S. 0094 – 2021 con **ORDEN DE SERVICIO OXAPAMPA-0643-2021**, durante el tiempo del contrato **EL CLIENTE Y/O EL CONSESIONARIO** puede rescindir el contrato si considera pertinente.

CUARTO: DESCRIPCION DE SERVICIO

El precio del menú diario por persona es de **S/ 24.00 soles sin I.G.V. servicio staff** y **S/ 9.20 soles sin I.G.V para el servicio obrero**, es de la siguiente manera.

Servicio staff**Desayuno: S/ 8.00 SOLES**

- Jugo de fruta.
- Avena o cereal.
- Termo de agua (café, milo, eco, mates).
- 02 panes con relleno según programación.
- Plato de fondo (caldo o segundo).

Almuerzo: S/ 10.00 SOLES

- Entrada.
- Sopa o caldo.
- 02 opciones de segundo al elegir.
- postre.
- Refresco de fruta o hierba.

Cena: S/ 6.00 SOLES

- Sopa.
- 02 opciones de segundo al elegir.
- Termo de agua (café, eco, mates).



AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTERRICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTTGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA-OXAPAMPA

del N. Grisostomo Laurente
RUC: 10460335219
FULL GOURMET

000071 00



INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.

- Postre.

Servicio obrero

Almuerzo: S/ 9.20 SOLES

- Sopa o caldo.
- 02 opciones de segundo al elegir.
- postre.
- Refresco de fruta o hierba.

El monto del contrato asciende a la suma de: **S/ 1,034,361.08 (Un Millón Treinta Y Cuatro Mil Treientos Sesenta Y Uno Con 08/100 Soles)**, incluye todos los impuestos de ley.

Este monto de contratación del servicio comprende todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, los costos laborales vigentes, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia durante la ejecución del servicio, materia del presente contrato.

QUINTO: FORMA DE PAGO

La valorización del servicio de alimentación será de forma mensual cada 25 de cada mes (30 días), y el pago del servicio brindado será en un plazo no mayor (15) días, previa presentación del registro de firmas de consumo, resumen de valorización y factura.

Suscrito y firmado por ambas partes en triplicado y estando ambas partes conforme firman en la ciudad de Oxapampa a los días 05 de noviembre de 2021.

2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION
ALEJANDRO HERRERA ALANIA
PRESIDENTE DEL DIRECTORIO



SHALOM FOOD SERVICE

Cristobal Laurente Gidel Nathan
RUC 10460335219

AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTE RICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTTGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA-OXAPAMPA

Cristobal Laurente
RUC 10460335219
GOURMET

2H

INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.



CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION: SERVICIO DE ALIMENTACION		
DATOS DEL DOCUMENTO	Fecha de emisión del documento	16 Noviembre 2022.

DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre o Razón Social	SHALOM FOOD SERVICE DE: CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
	Ruc	10460335219

DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	CONTRATO: A.S.0094-2021/OXAPAMPA-0643-2021
	Tipo y número del procedimiento de selección	A.S. 0094 – 2021 ORDEN DE SERVICIO OXAPAMPA-0643-2021
	Objeto de la contratación	BIENES SERVICIO
	Descripción del objeto del contrato	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL 2H ING. CONST. "MEJORAMIENTO DE LA COBERTURA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL HOSPITAL ERNESTO GERMAN GONZALES – PROVINCIA OXAPAMPA, DEPARTAMENTO DE PASCO".
	Monto total del contrato original	S/ 1,034,361.08 (Un Millón Treinta Y Cuatro Mil Trecientos Sesenta Y Uno Con 08/100 Soles)
	Monto total ejecutado	S/ 1,034,361.08 (Un Millón Treinta Y Cuatro Mil Trecientos Sesenta Y Uno Con 08/100 Soles)
	Plazo contractual	339 DIAS CALENDARIOS (del inicio el 14 noviembre 2021 al 18 de octubre del 2022); concluido el contrato.

DATOS DE LA ENTIDAD	Denominación de la entidad	2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C
	Ruc	20552332092

CONFORMIDAD DE LA PRESTACION	
Por medio del presente documento, la empresa 2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C., otorga la constancia de cumplimiento de la prestación derivada del contrato mencionado.	

APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI	-	Monto total de las penalidades aplicadas
	NO	X	-

2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION LEX H. FERRER ALANIA RESIDENTE DE DIRECTORIO	NOMBRE, FIRMA Y SELLO DE LOS FUNCIONARIOS COMPETENTES
--	--

AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTE RICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTTGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA-OXAPAMPA

SHALOM FOOD SERVICE DE: CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
RUC: 10460335219

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

**CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION DE
SERVICIO DE ALIMENTACION**

Mediante el presente documento, la empresa 2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C., otorga la constancia de cumplimiento de la prestación de servicio de alimentación.

HACE CONSTAR

Que la Empresa **SHALOM FOOD SERVICE** de **CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN**, ha brindado el **SERVICIO DE ALIMENTACION** a nuestros colaboradores desde 14 de noviembre 2021 al 18 de octubre del 2022 en el comedor staff y de obreros de nuestro proyecto "MEJORAMIENTO DE LA COBERTURA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL HOSPITAL ERNESTO GERMAN GONZALES - PROVINCIA OXAPAMPA, DEPARTAMENTO DE PASCO".

Demostrando buena atención, buen trato y responsabilidad en este servicio.

Lima, 16 noviembre 2022.

2H INGENIERIA Y CONSTRUCCION
ALEJANDRO FERRER ALANIA
PRESIDENTE DIRECTORIO

AV. EL DERBY 254 URB. EL DERBY DE MONTE RICO DPTO. 601 LIMA, LIMA SANTIAGO DE SURCO
JR. ENRIQUE BOTTEGER 670 CERCADO OXAPAMPA PASCO OXAPAMPA- OXAPAMPA

Gidde



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Licenciada
Juan Santos Atahualpa

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-UNEDUC/D
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los héroes
batallas de Junín y Ayacucho"



Chanchamayo, 30 de mayo de 2024.

CARTA N° 053-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):
MOTA-ENGIL PERU S.A.
Av. Javier Prado Este Nro. 444 - int 2201 (Edificio Torre Prado Pisos 22 y 23) Lima- San Isidro
email: etica@mota-engil.pe
librecompetencia@mota-engil.pe
Teléfono: 01-4143665

Lima -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA

- Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA - 1era Convocatoria
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a
que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO
PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS
ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS
ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro
al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del
Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(.)
64.6 Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las
contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la
verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de
comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada,
la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la
oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la ley y en el
Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal, para que inicie el procedimiento
administrativo sancionador y al Ministerio Público para que inicie la acción penal

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

AU

Abastecimiento UNISCJSA

Para: etica@mota-engil.pe

librecompetencia@mota-engil.pe

CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA



CARTA N° 053-2024-UA-DGA...
635 KB

Señor(es):

MOTA-ENGIL PERU S.A.
Av. Javier Prado Este Nro. 444 - int 2201 (Edificio Torre Prado
Pisos 22 y 23) Lima- San Isidro
email: etica@mota-engil.pe
librecompetencia@mota-engil.pe
Teléfono: 01-4143665

Lima -

ASUNTO : SOLICITO
VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS
PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE
SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA

- Concurso Público N°002-2024-
CS/UNISCJSA - 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de
Contrataciones del Estado.

- Oferta del postor GIDDEL NATHAN
CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la
Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural
de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a
que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del
procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-

000729



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 30 de mayo de 2024.

CARTA N° 053-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):

MOTA-ENGIL PERU S.A.

Av. Javier Prado Este Nro. 444 – int 2201 (Edificio Torre Prado Pisos 22 y 23) Lima– San Isidro

email: etica@mota-engil.pe

librecompetencia@mota-engil.pe

Teléfono: 01-4143665

Lima -

ASUNTO

**: SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA**

REFERENCIA

- Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE



Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)

64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral 1.16 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que regula la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos por parte del estado.

Por lo cual, dando cumplimiento a lo señalado, se solicita se sirva **VALIDAR LA VERACIDAD** de los siguientes documentos, los mismos que fueron usados por el postor como parte de su oferta; para tal efecto se adjunta al presente: Certificado de trabajo otorgado a:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

N°	DOCUMENTO	FECHA	FOLIOS
01	ORDEN DE COMPRA N° 6700048265	04/10/2023	64
02	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005264386	14/10/2023	65
03	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005269734	18/10/2023	70
04	ORDEN DE COMPRA N° 5400060496	03/01/2024	74
05	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005383619	11/01/2024	75
06	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005383637	11/01/2024	82
07	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005386438	14/01/2024	87

En tal sentido y con el propósito de acreditar la validez del documento en cuestión, agradeceré que la información requerida sea remitida en el menor plazo posible, en la Unidad de Trámite Documentario de la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, sito en AV. PERU N° 612 URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN DISTRITO Y PROVINCIA DE CHANCHAMAYO – JUNÍN, con atención a la Unidad de Abastecimiento. Adicionalmente podrá enviar y realizar consultas al correo electrónico abastecimiento@uniscjsa.edu.pe, todo ello con la finalidad de proseguir con las acciones administrativas y legales que correspondan.

A la espera de su pronta respuesta, y se evite la frustración de la fiscalización posterior, quedo de Usted.

Atentamente;

 
Lic. Adán Huamani Caraman Huamani Solís
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

000055



ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN

RUC: 20100045517
Av. Javier Prado Este No. 444 Int. 201 (Edificio Torre Prado Plaza 42)
Y 28 LIMA - San Isidro
Tel: 414-3655

DATOS DEL PROVEEDOR
RUC: 10460335219 PERU: RETENCIÓN 3%
Señores: 1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Direccion: AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N
Telefono: 964432013
Atencion: ,
E-mail: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

Nº: 6700048265

ESPECIFICAR EL Nº DE ESTA ORDEN
EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: 04.10.2023

Tel: 954432013; e-mail:

UBICACION: Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Plaza 22 y 23) 2621 LIMA-San Isidro
FECHA EMISION: 07.11.2023
CONDICIONES DE PAGO: Pago a 30 Dias
Procedimiento por Usados / DESDE EL 01.06.2022 SOLO ACEPTAMOS COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS

ITEM	C.MATERIAL	COD.FABRICANTE / DESCRIPCION	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690/69	73 SERVICIO DE ALIMENTACION SolPed: 3300131134 Peso: 0 USD PERIODO: DEL 14.08.2023 AL 30.09.2023 (01 MES Y 16 DIAS) TARIFAS: DESAYUNO: S/ 11.50 + IGV ALMUERZO: S/ 12.50 + IGV CENA: S/ 11.00 + IGV MONTO PROYECTADO: S/ 254.520.00 + IGV		UN	254,520	1.00	254,520.00

SON TRESCIENTOS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES Y 60/100 SOLES

OBSERVACIONES: Centro Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
SOLICITANTE: MANUEL DAVILA
JUSTIFICACION: SERVICIO DE ALIMENTACION EN LA CIUDAD DE PUCARÁ
SE ADJUNTA COPIA Y CONTRATO
09.10.2023.
[04-JOAOASOARES][10-DELGADO][12-AGONCALVES][11-NUNORAFEL]

Valor Total:	S/	254,520.00
Descuentos:	S/	0.00
IGV 18.00%:	S/	45,813.60
Transporte:	S/	0.00
Seguro:	S/	0.00
Otros Gastos:	S/	0.00
FISE/SISE:	S/	0.00
Precio Total :	S/	300,333.60

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

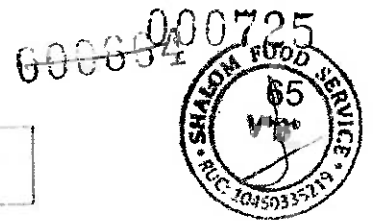
ELIZABETPENA

AL MOTA
Centro Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO

Pag: 1 de 1
Manuel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO



Orden de Servicio: 6700048265
Nro. Documento (MIGO): 6035264386
Moneda: PEN
Referencia: EDP 01 AGO 2023
Texto Cabecera: EDP 01 AGOSTO 2023
Fecha de Recepción: 14 10 2023
Fecha Documento: 14 10 2023
Fecha Contab: 14.10.2023

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GODEL NATHAN
R.U.C.: 10460335219
Sociedad: 3781 Mota-Engel Perú S.A.
Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
Cond.pago: 3000

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cent.	Monio	Moneda	Total
295789	GO SERVICIO DE ALIMENTACION	20 271	1 00	PEN	80,273.00

TOTAL: 80,273.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Página: 1 / 1

Handwritten signature
CRISOSTOMO LAURENTE
RUC: 10460335219



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 6700048265
Nro. Documento (MIGO): 5005269734
Moneda: PEN
Referencia: EDP 02 SEP 2023
Texto Cabecera: EDP 02 SEPTIEMBRE 2023
Fecha de Recepción: 18.10.2023
Fecha Documento: 18.10.2023
Fecha Contab.: 18.10.2023

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
R.U.C.: 10460335219
Sociedad: 3781 - Mota-Engil Perú S.A.
Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
Cond.pago: 3000

Cód.Art	Descripción del Servicio	Cant.	Monte	Moneda	Total
000780	G SERVICIO DE ALIMENTACION	103,393	1 00	PEN	103,393 00

TOTAL: 103,393.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Signature
Gidde N. Crisostomo Lauren
RUC: 10460335219



ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN



RUC: 20100045517
Av. Javier Prado Este Nro. 444 Int. 2201 (Edificio Torre Prado Pisos 22 y 23) Lima - Lima - San Isidro
Telf.: 414-3665

Nº: 5400060496

ESPECIFICAR EL N° DE ESTA ORDEN EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: 03.01.2024

DATOS DEL PROVEEDOR
R.U.C.: 10480336219 PERU: RETENCIÓN 3%
Señores: 1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Dirección: AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N
Teléfono: 984432013
Atención: ,
e-mail: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

Telf: 984432013; e-mail:

LUGAR ENTREGA : Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2634 LIMA-San Isidro
FECHA ENTREGA : 03.01.2024

Sírvanse enviarnos a la brevedad posible la mercadería que a continuación detallamos, la misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y precios proporcionados por Ustedes. / DESDE EL 01.06.2022 SOLO ACEPTAMOS COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS.

CONDICIONES DE PAGO: Pago a 30 Días

SOLES

ITEM	C.MATERIAL	CÓD.FABRICANTE / DESCRIPCIÓN	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690789	7 G SERVICIO DE ALIMENTACION SolPad: 3300133997 Peso: 0.000 PERIODO: DEL 01.10.2023 AL 31.12.2023 (03 MESES) TARIFAS: DESAYUNO: S/ 11.50 + IGV ALMUERZO: S/ 12.50 + IGV CENA : S/ 11.00 + IGV		UN	427,800	1.00	427,800.00

SON: QUINIENTOS CUATRO MIL OCHOCIENTOS CUATRO SOLES

OBSERVACIONES: Centro Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO

SOLICITANTE: MANUEL DAVILA
JUSTIFICACION: AMPLIACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LA
CIUDAD DE PUCARÁ
ADENDA N° 01 AL CONTRATO 6700048265
SE ADJUNTA CONTRATO Y ADENDA

Valor Total:	S/	427,800.00
Descuentos:	S/	0.00
IGV 18.00%:	S/	77,004.00
Transporte:	S/	0.00
Seguro:	S/	0.00
Otros Gastos:	S/	0.00
FISE/SISE:	S/	0.00
Precio Total :	S/	504,804.00

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Al Malla
Came's, Ricardo

De Lacerda,

Crístopomo Laurente
RUC: 10480336219

00066475

Orden de Servicio: 5400050406
Nro. Documento (MIGO): 5005383619
Moneda: PEN
Referencia: EDP 03 OCT 2023
Texto Cabecera: EDP 03 OCTUBRE 2023
Fecha de Recepción: 11 01 2024
Fecha Documento: 11 01 2024
Fecha Confab.: 11 01 2024

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIBIEL NATHAN
R.U.C.: *0460335219
Sociedad: 3781 - Mota-Engil Perú S A
Centro de Costo: 10245 - EARTY WORKS TOROMOCHO
Cond.pago: 3030

TOTAL: 45,000.00 PEN

Página: 1 / 1


 Adel N. Crisostomo Laurente
 IC: 1045036219



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 6700048265
Nro. Documento (MIGO): 6005383618
Moneda: PEN
Referencia: EDP 03 OCT 2023
Texto Cabecera: EDP 03 OCTUBRE 2023
Fecha de Recepción: 11.01.2024
Fecha Documento: 11.01.2024
Fecha Contab.: 11.01.2024

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
R.U.C.: 10460335219
Sociedad: 3781 Mota-Ergil Peru S.A.
Centro de Costo: 10245 LARI Y WORKS TOROMOCHO
Cond.pago: 3000

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monto	Moneda	Total
----------	--------------------------	-------	-------	--------	-------

600780	SERVICIO DE ALIMENTACION	50,571.500	1.00	PEN	50,571.50
--------	--------------------------	------------	------	-----	-----------

TOTAL: 50,571.50 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Página: 1/1

Unidad: Crisostomo Lauren
RUC: 10460335219

000659 000720



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 540060496
Nro. Documento (MIGD): 5005383637
Moneda: PEN
Referencia: EDP 04 NOV 2023
Texto Cabecera: EDP 04 NOVIEMBRE 2023
Fecha de Recepción: 11 01 2024
Fecha Documento: 11 01 2024
Fecha Contab.: 11 01 2024

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
R.U.C.: 10460335219
Sociedad: 3781 - Moto-Engel Peru S.A.
Centro de Costo: 10245 - FARI Y WORKS TOROMOCHO
Cond. pago: 3000

Cód. Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monto	Moneda	Total
-----------	--------------------------	-------	-------	--------	-------

540789	6. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	115,728	1.00	PEN	115,728.00
--------	-----------------------------	---------	------	-----	------------

TOTAL: 115,728.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Página: 1/1

Crisostomo Laurente
R.U.C.: 10460335219



HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 5400060496
Nro. Documento (MIGO): 5005386438
Moneda: PEN
Referencia: EDP 05 DIC 2023
Texto Cabecera: EDP 05 DICIEMBRE 2023
Fecha de Rotopción: 14.01.2024
Fecha Documento: 14 01 2024
Fecha Contab.: 14 01 2024

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
R.U.C.: 10460335219
Sociedad: 3781 - Mota-Engil Peru S A
Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
Cond.pago: 3000

Cód Art	Descripción del Servicio	Cent.	Monto	Moneda	Total
---------	--------------------------	-------	-------	--------	-------

820789	SERVICIO DE ALIMENTACION	62 660 50	1 00	PEN	62 660 50
--------	--------------------------	-----------	------	-----	-----------

TOTAL: 62,660.50 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Página: 1 / 1

Handwritten signature
Gidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
 LICENCIADA



000657

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
 "Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 30 de mayo de 2024.

CARTA N° 053-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):

MOTA-ENGIL PERU S.A.

Av. Javier Prado Este Nro. 444 – int 2201 (Edificio Torre Prado Pisos 22 y 23) Lima– San Isidro

email: etica@mota-engil.pe

librecompetencia@mota-engil.pe

Teléfono: 01-4143665

Lima -

**ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
 PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA**

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
 - Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
 - Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)

64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral 1.16 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que regula la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos por parte del estado.

Por lo cual, dando cumplimiento a lo señalado, se solicita se sirva **VALIDAR LA VERACIDAD** de los siguientes documentos, los mismos que fueron usados por el postor como parte de su oferta; para tal efecto se adjunta al presente: Certificado de trabajo otorgado a:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

N°	DOCUMENTO	FECHA	FOLIOS
01	ORDEN DE COMPRA N° 6700048265	04/10/2023	64
02	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005264386	14/10/2023	65
03	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005269734	18/10/2023	70
04	ORDEN DE COMPRA N° 5400060496	03/01/2024	74
05	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005383619	11/01/2024	75
06	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005383637	11/01/2024	82
07	HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO N°5005386438	14/01/2024	87

En tal sentido y con el propósito de acreditar la validez del documento en cuestión, agradeceré que la información requerida sea remitida en el menor plazo posible, en la Unidad de Trámite Documentario de la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, sito en AV. PERU N° 612 URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN DISTRITO Y PROVINCIA DE CHANCHAMAYO – JUNÍN, con atención a la Unidad de Abastecimiento. Adicionalmente podrá enviar y realizar consultas al correo electrónico abastecimiento@uniscisa.edu.pe, todo ello con la finalidad de proseguir con las acciones administrativas y legales que correspondan.

A la espera de su pronta respuesta, y se evite la frustración de la fiscalización posterior, quedo de Usted.

Atentamente;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
[Firma]
Lic. [Nombre] Carranza [Apellido] Solera
Jefe de la Unidad de Abastecimiento



INFORME N° 0590-2024-UA-DGA/UNISCJSA

PARA : Ing. ALBERTO MORALES PARRA
Director General de Administración

ASUNTO : Solicito rebaja de Certificado de Crédito
Presupuestario N° 0000592

REFERENCIA : Orden de Servicio N°513-2024
Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA

FECHA : Chanchamayo, 06 de junio del 2024.

Mediante el presente me es grato saludarlo cordialmente, al mismo tiempo solicitar la rebaja en la Certificación de Crédito Presupuestario Nota N° 00000592 correspondiente a la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024.**

La rebaja solicitada obedece a que, como resultado del procedimiento de selección Concurso Público N° 002-2024-CS/UNISCJSA, el postor adjudicado oferto un menor costo al valor estimado, por lo que se requiere la rebaja en de la certificación de acuerdo al siguiente detalle:

N°	CERTIFICACIÓN DE CRÉDITO PRESUPUESTAL NOTA N°	IMPORTE ACTUAL S/	IMPORTE A REBAJAR S/	IMPORTE FINAL
1	0000000592	1,236,320.00	333,920.00	902,400.00

Es todo cuanto informo a Usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Lic. Adm. Mariluz C. Huamán Sulca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

Re: Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa 000716

King SSOMAC Consultores <gerencia@king-ssomac.com>
a través de gmail.com

Dom 09/06/2024 6:59

Para: Abastecimiento UNISCJSA <abastecimiento@uniscjsa.edu.pe>
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA <mhuanay@uniscjsa.edu.pe>

Estimados Sres.

Tengan mis cordiales saludos, el motivo de la presente es VALIDAR toda la información presentada por el postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, King SSOMAC CONSUTORES S.A.C. (ruc 20606775521) realiza capacitaciones en materia de seguridad en el trabajo, seguridad alimentaria y otras materias, hemos sido contratados por el postor para las capacitaciones en mención realizadas por especialista en la materia.

Dichos certificados emitidos constan en nuestros archivos y cuentan con codificación interna de realizado correspondiente.

Me informan si se requiere otra forma de hacer llegar esta VALIDACIÓN de información.

Nota: Dispensen la demora en contestar ya que el correo lo he verificado recién en SPAM.

Atentamente

Nilton Camacho C.
Gerente General
King SSOMAC Consultores SAC

El mar, 28 may 2024 a las 17:08, Abastecimiento UNISCJSA (<abastecimiento@uniscjsa.edu.pe>) escribió:

Señor(es):
KING SSOMAC CONSULTORES SAC
email: king.ssomac@gmail.com
Teléfono: 997755553

Domicilio Legal: AV. EL TRIUNFO MZA. Q LOTE. 9 COO. COOPERATIVA DE VIVIENDA AMÉRICA (ALTURA DE PARADERO AMERICA KM 14.5) LIMA - LIMA - SAN JUAN DE MIRAFLORES
Lima -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS**

SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)

64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral 1.16 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que regula la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos por parte del estado.

Por lo cual, dando cumplimiento a lo señalado, se solicita se sirva VALIDAR LA VERACIDAD de los siguientes documentos, los mismos que fueron usados por el postor como parte de su oferta; para tal efecto se adjunta al presente:

N°	DOCUMENTO	FECHA	FOLIOS
01	Certificado: "Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, sistema HACCP y Seguridad Alimentaria" N° Registro 309 RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY	OCT – DIC 2023	22-23
02	Certificado: "Alimentación saludable" N° Registro 319 MADELYN APARDO QUISPE	OCT-DIC 2023	31-32
03	Certificado: "Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos" N° Registro 308 MADELYN APARDO QUISPE	OCT-DIC 2023	33-34
04	Certificado: "Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos" N° Registro 224 MADELYN APARDO QUISPE	OCT-DIC 2022	35-36
05	Certificado: "Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos" N° Registro 307 ROSSIO LEON SOTO	OCT-DIC 2023	40-41

06	Certificado: "Higiene y manipulación de alimentos BMP, alimentación en tiempos de pandemia higiene alimentaria y covid 19, PHS y HACCP" N° Registro 220 ROSSIO LEON SOTO	OCT-DIC 2021	42-43 000055
07	Certificado: "Buenas prácticas en manipulación de alimentos, inocuidad y HACCP" N° Registro 187 ROSSIO LEON SOTO	ENE 2022	44-46
08	Certificado: "Buenas prácticas de manipulación de alimentos" N° Registro 318 ROSSIO LEON SOTO	OCT-DIC 2023	47-48
09	Certificado: "Buenas prácticas de manipulación de alimentos" N° Registro 316 LUIS HUMBERTO VELASCO QUISPE	OCT-DIC 2023	51-52
10	Certificado: "Buenas prácticas de manipulación de alimentos" N° Registro 317 SARI ROMINA YARANGA GAVILAN	OCT-DIC 2023	55-56
11	Certificado: "Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos" N° Registro 312 SARI ROMINA YARANGA GAVILAN	OCT-DIC 2023	57-58
12	Certificado: "Buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos BMP, alimentación en tiempos de pandemia higiene alimentaria y COVID 19" N° Registro 221 SARI ROMINA YARANGA GAVILAN	OCT-DIC 2021	59-60

En tal sentido y con el propósito de acreditar la validez del documento en cuestión, agradeceré que la información requerida sea remitida en el menor plazo posible, en la Unidad de Trámite Documentario de la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, sito en AV. PERU N° 612 URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN DISTRITO Y PROVINCIA DE CHANCHAMAYO – JUNÍN, con atención a la Unidad de Abastecimiento. Adicionalmente podrá enviar y realizar consultas al correo electrónico abastecimiento@uniscjsa.edu.pe, todo ello con la finalidad de proseguir con las acciones administrativas y legales que correspondan.

A la espera de su pronta respuesta, y se evite la frustración de la fiscalización posterior, quedo de Usted.

Atentamente;

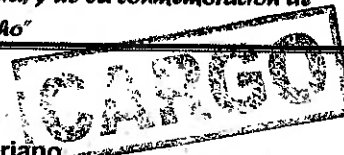
Lic. Adm. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Jefe de la Unidad de Abastecimiento
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INFORME N° 0582-2024-UA-DGA/UNISCJSA



PARA : Mg. Lilian Verenice Purizaca Soriano
Directora de Bienestar Universitario

ASUNTO : REMITO CONTRATO SUSCRITO PARA LA SUPERVISIÓN
DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

REFERENCIA : Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA

FECHA : Chanchamayo, 06 de junio de 2024

Mediante el presente me dirijo a Usted para hacerle llegar un cordial saludo, al mismo tiempo remitir el **Contrato Original** suscrito que consta de treinta y tres (33) folios, producto de la atención al requerimiento presentado por su oficina, el mismo que devino del procedimiento de selección **CONCURSO PUBLICO 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria**:

- **CONTRATO N° 004-2024-DGA/UNISCJSA**, suscrito con **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE** para la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**

Asimismo, se le exhorta que, para efectos de la **Conformidad de la prestación del servicio**, deberá tener en cuenta lo establecido en la **Cláusula Novena** del contrato, el mismo que establece lo siguiente:

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 el funcionario Responsable de la **DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO** de la UNISCJSA previo informe de las áreas beneficiarias, en el plazo máximo de quince (15) 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.

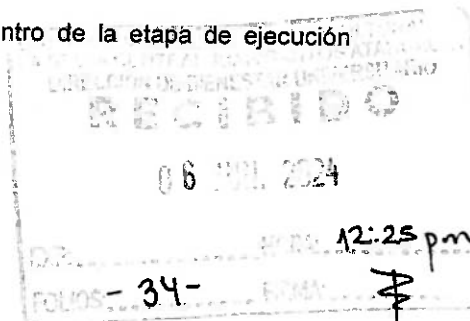
Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

Es cuanto informo a Usted para su consideración dentro de la etapa de ejecución contractual.

Atentamente;



C.c. Archivo
Exp. contratación





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

00071434

000653

INFORME N° 0581-2024-UA-DGA/UNISCJSA

PARA : Ing. ALBERTO MORALES PARRA
Director General de Administración

ASUNTO : REMITO CONTRATO SUSCRITO

REFERENCIA : Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA

FECHA : Chanchamayo, 06 de junio de 2024

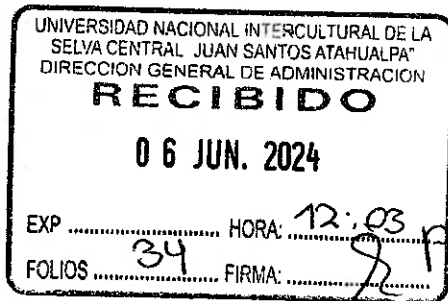


Mediante el presente me dirijo a Usted para hacerle llegar un cordial saludo, al mismo tiempo remitir el **Contrato Original** suscrito que consta de treinta y tres (33) folios, producto de la atención del pedido de servicio presentado por la Dirección de Bienestar Universitario, el mismo que devino del procedimiento de selección CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria, siendo como sigue:

- Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA, suscrito con GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE para la CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.

Es cuanto informo a Usted para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente;



C.c. Archivo
Exp. contratación

Página 1 de 1

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 – La Merced – Chanchamayo – Junín.
Oficina Administrativa: Av. Perú N° 612 – Chanchamayo – Junín.
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

**CONTRATO N° 004-2024-DGA/UNISCJSA****CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE:**

CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024

REFERENCIA: CP N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024**, que celebra de una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20568019521, con domicilio legal en Jr. Los Cedros N° 141 - Urbanización Merced, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín, representado por el **Ing. Alberto Antonio Morales Parra**, identificado con DNI N° 40414275 facultado mediante el artículo primero de la Resolución Presidencial N° 020-2024-UNISCJSA/P de fecha 12 de febrero de 2024; y de otra parte **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, con DNI N° 46033521, con RUC N° 10460335219, con domicilio legal en Pasaje Los Colonos N° 00, Distrito y Provincia de Oxapampa, Pasco, con correo electrónico giddelcrisostomol@gmail.com; a quien en adelante se le llamará **EL CONTRATISTA**, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha **07.MAY.2024** el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PUBLICO N°002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**, para la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024**, a **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

- Consecuentemente con fecha **20.MAY.2024**, se consintió la buena pro del procedimiento de selección **CONCURSO PUBLICO N°002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**, en la plataforma del SEACE.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), JUNIO - DICIEMBRE 2024**, a **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, conforme al Requerimiento del Capítulo III de la Sección Específica de las Bases Integradas del procedimiento de selección y la oferta de **EL CONTRATISTA**.

PLANTEL PROFESIONAL OFERTADO**PERSONAL CLAVE:**

- SUPERVISOR DE CALIDAD**
APELLIDOS Y NOMBRES : YARANGA ONCIHUAY RUTH ISABEL
PROFESIÓN : INGENIERA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DNI N° : 76622535
- NUTRICIONISTA:**
APELLIDOS Y NOMBRES : APARDO QUISPE MADELYN
PROFESIÓN : LICENCIADO EN NUTRICION HUMANA
DNI N° : 45252197
- JEFE DE COCINA 1:**
APELLIDOS Y NOMBRES : LEON SOTO ROSSIO
PROFESIÓN : TÉCNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
DNI N° : 46800912

1880-1881

1880-1881



5

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO
1880-1881



- JEFE DE COCINA 2:**
APELLIDOS Y NOMBRES : VELASCO QUISPE LUIS HUMBERTO
PROFESIÓN : TÉCNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
DNI N° : 70393244
- JEFE DE COCINA 3:**
APELLIDOS Y NOMBRES : YARANGA GAVILAN SARI ROMINA
PROFESIÓN : TÉCNICO EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
DNI N° : 44420799

PERSONAL NO CLAVE:

APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	CARGO
PEREZ LEON JORGE ABEL	72034971	AYUDANTE
CASTILLO HUAMAN GABRIEL ISMAEL	76726750	LIMPIEZA
ALIAGA GOMEZ MILAGROS	75879785	AYUDANTE
CONTRERAS LIMAYLLA ROSARIO LUZ	77666009	AYUDANTE
GUADALUPE MANDUJANO ISAIAS ISAAC	44370344	AYUDANTE
LASCO VARGAS MILY	48170639	AYUDANTE
PAREDES MALDONADO BEATRIZ	45745819	AYUDANTE
PAREDES MALDONADO CLARA VIRGINIA	20595074	LIMPIEZA
ROMERO CASTRO MOISES	43033196	AYUDANTE
LASCO VARGAS LLAMILY LLUSSY	74856714	AYUDANTE
CARHUAS LASCO LOURDES SHAVELY	60639851	LIMPIEZA
MAURICIO YPARRAGUIRRE ANGEL MISAEAL	71373255	AYUDANTE
MAURICIO YPARRAGUIRRE ISABEL	76683172	AYUDANTE

ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

Escuela Profesional	Ubicación	Tipo de ración	cantidad de raciones	Cantidad total de alumnos a cobertura
Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Jr. Ricardo Palma Lt. 18 Mz. S Av. Piedra Lunar - Distrito de Pichanaqui, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Jr. los Cedros N°141 Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín.	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Av. José Carlos Mariátegui Mz. 78 - Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín.	Desayuno	110	110 alumnos
		Almuerzo	110	
		Cena	20	
Escuela Profesional	Av. José Carlos Mariátegui Mz. 78 -	Desayuno	110	110 alumnos



SHALOM FOOD SERVICE
Cristiano Saliente Gidiel Nathan
RUC: 10460335219



000711

000650

de Administración de Negocios Internacionales	Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junín.	Almuerzo	110	
		Cena	20	
Total, población estudiantil atendida por día				440 alumnos

Las raciones totales para servir durante la vigencia del servicio contratado, por escuela profesional, se detallan a continuación:

SEMESTRE 2024-I

- Inicio : 03 de junio
- Fin : 26 de julio

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	JUNIO	JULIO	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	19	21	40	38400
		N° RACIONES	18240	20160		

SEMESTRE 2024-II

- Inicio : 02 de setiembre
- Fin : 27 de diciembre

DESCRIPCIÓN	RACIONES POR DÍA	MESES	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL DE DÍAS	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA	960	N° DÍAS	21	22	20	17	80	76800
		N° RACIONES	20160	21120	19200	16320		

Local	Programación	Cantidad de raciones por día	Cantidad de días En el 2024-I	Subtotal de raciones	Cantidad de días En el 2024-II	Subtotal de raciones	Total
Escuela Profesional	Desayuno	110	40	4400	80	8 800	13200
	Almuerzo	110	40	4400	80	8 800	13200
	Cena	20	40	800	80	1 600	2400
Total de raciones por escuela profesional en el semestre 2024-I y 2024-II							28800

Escuela Profesional	Total
Escuela Profesional Ing. Civil	28800
Escuela Profesional Ing. Ambiental	28800
Escuela Profesional Educación Intercultural Bilingüe	28800
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	28800
Total de raciones en el 2024	115200

HORARIO DE ATENCIÓN

El contratista debe brindar el servicio a los estudiantes de la UNISCJSA de lunes a viernes, sin incluir feriados, en el siguiente horario indicado a continuación:

RACIÓN	DESDE	HASTA
--------	-------	-------

1000



RECEIVED



1000



000710

000619

Desayuno	6:30 am	9:00 am
Almuerzo	11:45 am	2:00 pm
Cena	6:30 pm	7:30 pm

MUESTREO DE RACIONES

Para el muestreo de raciones el contratista deberá de realizar el envío de una (1) ración adicional en cada uno de los servicios a atender en cada sede. Es decir, para cada día, cada tipo de ración, en cada sede, el contratista deberá sumar una porción o ración más para poder llevar a cabo el muestreo correspondiente.

EVALUACIÓN DE MUESTREO

La evaluación del muestreo consiste en una degustación y corroboración de parámetros de los alimentos entregados en casa sede la universidad, para lo cual esta podrá designar a un grupo de tres (3) personas compuesto por un alumno, un personal administrativo y un docente universitario. Caso contrario, podrá ser el nutricionista contratado por la universidad o bromatólogo profesional, en cuyo caso este se convierte en el único evaluador de las raciones.

Las raciones serán evaluadas mediante dos métodos complementarios, detallado en los siguientes Cuadros:

MÉTODO 1 - SENSORIAL

CALIFICACION	Sabor	Color	Olor	Presentación	Consistencia (Textura)	Puntaje total
Calificación 1						
Calificación 2						
Calificación 3						
Promedio final						

La calificación se lleva a cabo mediante un sistema de puntuación de 0 a 4, siendo: 0 muy malo, 1 malo, 2 regular, 3 bueno y 4 muy bueno. La calificación promedio mínima esperada es de 15.0. El cálculo del promedio final es aritmético.

Si se tratara de una evaluación en conjunto, el puntaje asignado para cada elemento por parte de cada calificador deberá ser sumado de manera individual para que luego, los puntajes totales obtenidos sean promediados. Si, por el contrario, la evaluación la llevará a cabo un profesional, su puntaje final individual será tomado como resultado final.

MÉTODO 2 - TÉCNICO

PARA DESAYUNOS

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Pan 40gr c/u, RELLENO DEL PAN: Queso o pollo o atún o res o palta 30gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla NO MARGARINA, mermelada, manjar blanco 15gr	



		Fruta de estación 300 gr SEGUNDO: Presa (pollo, res, pavo, hígado, pescado)	
--	--	---	--

PARA ALMUERZOS

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		Sopas, cremas y jugos naturales 250cc Arroz 150gr Ensaladas 40gr Menestras 60gr Fideos (tallarín) 100gr Pollo, carne, pavo, hígado de res, cordero 120gr Pescado 140gr Fruta entera 120gr Postre 100gr	

PARA CENA

Factor	Resultado obtenido	Resultado mínimo aprobatorio	¿Cumple? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche o cereal o jugos 300 ml Panes 40gr c/u RELLENO DEL PAN: Queso o pollo o atún o res o palta 30gr - 50gr Embutido o aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla NO MARGARINA o memelada o manjar blanco 15gr Fruta de estación 120 gr SEGUNDO: Presa (pollo o res o pavo o hígado o pescado)	

La temperatura será medida mediante termómetro digital y el peso mediante balanza gramera sin considerar el empaque. Para considerar la ración como aprobada, ambos factores deben de cumplirse en cada uno de los casos.

Los resultados de ambos métodos deberán constatare el acta de entrega y recepción, un documento firmado por los involucrados y deberá ser remitido para su custodia a la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJA, quien deberá custodiarlo para revisión y futuras consultas.

QUEJAS Y RECLAMOS

Los alumnos beneficiados del Servicio de Apoyo Alimentario tendrán oportunidad de presentar quejas y reclamos en relación con los alimentos recibidos, razón por la cual la universidad pondrá a disposición de ellos buzones correspondientes en los ambientes del comedor. Adicionalmente y a plena discreción de la universidad se podrían llevar a cabo acciones de indagación de la calidad de la comida a través de entrevistas o encuestas físicas y/o virtuales.

Cada queja y/o reclamo presentado por la universidad hacia el contratista deberá ser respondido en un plazo no mayor a los 3 días calendario, caso contrario se tomará dicha queja y/o reclamos como cierta, dejando registro de esta en el proceso de evaluación del contratista.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Laurente Lizardi Nathan
RUC: 1046033219



AUDITORÍA Y VISITAS INOPINADAS

La Dirección de Bienestar Universitario se encuentra facultada de contratar agentes externos a la institución para que estos realicen labores de auditorías y visitas inopinadas al ganador de la buena pro con la finalidad de validar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, estando sujeta a otras penalidades proporcionales a la gravedad de las potenciales faltas identificadas.

REQUISITOS MÍNIMOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS

Valor Calórico Total (VCT): 2000 calorías/día promedio según la OMS.

Según las recomendaciones del INS, los valores calóricos, proteicos y de grasas de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario en un rango de edad entre los 18 y 29 años, se distribuye en:

Mujeres : 1800 – 2100 calorías

Varones : 2000 – 2400 calorías

Los cuales se distribuyen en tres tiempos:

Desayuno : 30%

Almuerzo : 50%

Cena : 20%

COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

Distribución calórica por ración para desayuno y almuerzo respectivamente:

De Proteínas : 15% del VCT

De Carbohidratos : 60% del VCT

De Grasas : 25% del VCT

CANTIDAD DE GRAMOS DE NUTRIENTES

Desayuno:

Proteína : 22.50g

Carbohidratos : 90.00g

Grasas : 16.80g

Almuerzo:

Proteína : 37.50g

Carbohidratos : 150.00g

Grasas : 28.00g

Cena:

Proteína : 15.00g

Carbohidratos : 60.00g

Grasas : 11.20g

INSUMOS DE ALIMENTOS Y FRECUENCIA DE CONSUMO

Los insumos de los alimentos y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características (para 5 días).

Cárnicos: serán de calidad Extra o Primera o Clase A. Las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico serán según la certificación de acuerdo con la normatividad vigente.

- Carne de res: Pulpa. Cortes de Bistec, lomo y cadera. Según NTP 201.055 2003

Carne y Productos cárnicos:

- Carne de cerdo: Fresco, refrigerado o congelado. Pulpa, sin grasa.
- Pollo: Fresco, refrigerado o congelado. Una vez por semana.
- Pavita: Fresca, refrigerada o congelada. Una vez por semana.
- Pescado: fresco si es local, congelado si proviene de Lima. Una vez por semana, tipo filete. Pulpa (jurel, trucha).





La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos debe tener las siguientes características, según se detalla en el siguiente cuadro:

RÉGIMEN NORMAL	FRECUENCIA SEMANAL (ALMUERZO)
Res / vísceras	1 vez
Cerdo	1 vez
Pollo	1 vez
Pescado	1 vez
Pavita	1 vez

Lácteos y Derivados:

Leche: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, fluida entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

Yogurt: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, entero, semidescremado y/o 0% grasa, con probióticos, con fibra. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

Queso: de primera calidad, marca reconocida, empaque original fresco, pasteurizado con sal, con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.

En el caso de disponer solamente de queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) este deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra, de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

Embutidos: de primera calidad, marca reconocida, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento

Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales: Se considerarán según preparación, deberá ser marca reconocida, envasados, con fecha de vencimiento y con Registro Sanitario.

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Será de calidad EXTRA con un peso neto 150gr.

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| • Fruta Cítrica | : hasta 2 veces por semana |
| • Fruta variada | : diario, como opción postre |
| • Fruta de estación | : diario, como opción de postre |
| • Verduras | : diario |
| • Tubérculos | : diario |

Los víveres secos embolsados: Serán de calidad EXTRA, según sea el caso, marca reconocida, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| • Menstras | : 2 veces por semana |
| • Cereales | : Diario |
| • Harinas | : Diversas, según preparaciones. |
| • Azúcar | : Diversas, según preparaciones. |
| • Frutas secas y Oleaginosas | : Diversas, según preparaciones. |

Aceites de origen vegetal: de marca reconocida y envasados (maíz, oliva, soja o soya, girasol: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario (no de palma, ni de coco).



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Laurente Bidal Nathán
RUC: 10460335219



Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535—97—SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptarán productos a granel.
 - En el caso de las frutas secas para los postres deberán ser grandes o tamaño extra.
- Por ejemplo, en el caso de los guindones la dosificación será de 3 a 4 unidades por ración.
- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se deberán desechar productos cuyos envases presenten deterioros, estén abolladas (chancadas) y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

ALCANCES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

ALCANCES

En la ejecución del servicio, el Contratista que resultará seleccionado deberá aplicar las normas de BPM - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y en general cualquier otra normativa aplicable en la elaboración de servicios de alimentación.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de ésta (servicio al cliente, adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, emplatado y distribución, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones, entre otras) están bajo la responsabilidad del contratista, las mismas que cumplirán todas las normas de higiene aplicables y se efectuarán en las instalaciones asignadas por la universidad, pudiendo la universidad supervisar e inspeccionar dichas actividades en cualquier momento, sin previo aviso, en las instalaciones del contratista.

Se suministrará la alimentación en las horas establecidas, en vajilla o empaque apropiado, los cuales deberán estar en perfectas condiciones, dispuestos en bandejas individuales o envases descartables. Para el caso de los descartables, estos deben ser los permitidos explícitamente según la Ley N° 30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

El contratista deberá mantener limpia, sin grasa e íntegra la vajilla, las bandejas y los coches de transporte de alimentos. La vajilla y las bandejas deterioradas por el mal uso deberán ser repuestas por el contratista.

Deberá proporcionar los cubiertos, previamente higienizados y desinfectados; completos y empacados, los cuales deberán ser de acero inoxidable, con servilletas de papel. Si la presentación del alimento se hiciera en envases descartables, también deberán proporcionar el set de cubiertos descartable debidamente empacado.

El contratista deberá contar con personal suficiente, capacitado y con el perfil apropiado a su cargo para ejecutar el servicio, orientados en el servicio al cliente.

Todo el personal del contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

El personal a emplear por el contratista para la prestación del servicio deberá reunir los requisitos de idoneidad, sanidad y salud y deberá presentar los Certificados de Salud y carné de sanidad correspondientes, los cuales deberán estar siempre vigentes.

Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas que cumplan con las características de aceptación del producto, información nutricional completa, rotulado en forma adecuada y con fecha de vencimiento.



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Luján
RUC: 146033215



El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botas) los cuales deben estar identificados indicando el nombre del colaborador y el servicio que presta. Además, proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con los riesgos de la actividad que cada uno de los miembros de su equipo desempeñe.

En materia de control de plagas tendrá que realizar acciones de fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación.

El contratista dispondrá de un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas considerados como críticos en la manipulación de alimentos. Asimismo, se debe contar con planes de entrenamiento, emergencia, simulacros y otros de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad.

Realizar mensualmente una reunión con el personal responsable del control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, la determinación de las acciones correctivas y la suscripción de actas de la reunión para ser remitidas al departamento o persona a cargo del control y auditorías, asignados por el contratante.

El contratista deberá coordinar con un laboratorio de análisis de alimentos ubicado en las cercanías de la zona o lugar donde se encuentre su centro de operaciones o en la capital (Lima) para realizar los análisis microbiológicos con un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación, siendo estos: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor. Estos análisis se ejecutarán cada seis (6) meses. Los resultados deberán ser presentados al auditor de alimentos asignado con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

Garantizar el cumplimiento de los programas de salud ocupacional coordinados con la nutricionista de la empresa.

Dar respuesta en forma oportuna de los requerimientos interpuestos por los usuarios y/o entes de control por fallas atribuibles a la prestación del servicio, la cual deberá estar acompañada de la toma de acciones correctivas pertinentes dentro de las 24 horas y, en general, tomar decisiones oportunas sobre las quejas, reclamos y sugerencias sobre la calidad de los servicios.

Considerando que el servicio a contratar incide directamente en la salud y bienestar de los estudiantes de la universidad, en cautela al cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir los siguientes objetivos:

- 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 servido de raciones.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación para los estudiantes de la Universidad.
- Vigilar y brindar seguridad sanitaria alimentaria sustentada mediante la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y en los procedimientos de higiene y saneamiento, el cual será ejercida por un profesional en nutrición, contratado por el contratista. La universidad ejercerá vigilancia a través de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Prestar un servicio personalizado, eficiente, de calidad, con atención en la higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcional de acuerdo con los requerimientos mínimos y las necesidades de los estudiantes de la universidad.

Las condiciones mínimas que debe presentar las Instalaciones donde se llevará a cabo la preparación de los alimentos son las siguientes:

INSTALACIONES



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Laurente Cidral Nathan
RUC: 10460335219



- Ubicación y Estructura Física

Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada durante la elaboración, empaque y distribución.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos y pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa para minimizar riesgos de contaminación cruzada. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben limpiarse periódicamente de la grasa impregnada en los ductos, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, contaminación del ambiente o riesgo de incendio.

- Ambientes

El establecimiento del contratista, de acuerdo con el volumen de preparación de raciones, debe disponer de espacio suficiente. Así mismo, debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando los riesgos de contaminación cruzada. Debe tener pisos, paredes, ventanas, techos y puertas de material y superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, las cuales deben mantener limpios y en buen estado de conservación. Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales y los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos.

Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado.

La iluminación natural o artificial debe permitir la visualización de las áreas de trabajo operativa y deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos por ruptura.

- Abastecimiento de Agua

La disponibilidad de agua para consumo humano debe ser suficiente para las necesidades del servicio, debiendo controlar que el nivel mínimo de cloro residual libre sea de 0.5 mg/L o 1ppm si procede de red pública. Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que impida la contaminación del agua.

- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria para lo cual se debe contar con trampas para capturar las grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujos y rebose. Además, se debe evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa con capacidad suficiente para la actividad y ser retirada hacia su lugar de acopio las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin y deben contar con tapa o un sistema que garantice su aislamiento. Se debe disponer de un lavadero para el lavado de mopas, tachos y demás implementos de limpieza separado y distinto al lavadero utilizado para los insumos.

- Servicios higiénicos y vestuario



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Benítez Gidiel Nathan
RUC: 10460335219



Deben mantenerse operativos y en buen estado de conservación e higiene y contar con iluminación y sistema de ventilación.

El número de servicios higiénicos debe cumplir la norma vigente y demanda de uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.

Deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Estos ambientes deben contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos.

- Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, con dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. No se puede utilizar los lavaderos de alimentos para higiene personal.

NORMAS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PERSONAL

El personal deberá cumplir estrictamente las normas de higiene y comportamiento personal durante todo el proceso de suministro de alimentos. La presentación de todo el personal debe ser pulcra.

Deberán contar con todos los equipos, materiales, uniformes, herramientas y cualquier otro insumo que sea necesario para la efectiva prestación del servicio de alimentación.

El personal deberá aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el que se describen todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, enfermedades infectocontagiosas, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, visitas, inducción de personal nuevo, entre otros.

UNIFORMES

El Contratista proveerá a su personal fijo y al que se encuentre en entrenamiento, los uniformes, el calzado y equipos de protección individual apropiados, con su correspondiente distintivo.

Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.

Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas.

Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados por el manipulador de alimentos y deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.

REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Contratista para el servicio de alimentación no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos. Asimismo, toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional.

Características del servicio:

De la calidad de los productos y alimentos:

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura) según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).
- Los alimentos a ser utilizados para la preparación y que posteriormente se servirán, serán de calidad garantizada, es decir, deberán ser preparados el mismo día. Así mismo, deberán utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidas del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío. Si la carne estuviera congelada, el proceso de descongelamiento debe ser refrigerado y no debe permanecer más de un día después de descongelado.



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Laurente Galdel Nathan
RUC-1046035219



- La frecuencia mínima de consumo de carnes semanal será de la siguiente manera, tal se detalla a continuación:

Cárnico (almuerzo)	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero o Picado o molido)	1 vez por semana
Visceras (mondongo o hígado)	1 vez por semana
Aves (pollo o gallina o pavita)	1 vez por semana
Chanco o cabrito	1 vez por semana
Pescado	1 vez por semana

- Los refrescos, jugos y postres se deberán preparar con frutas naturales.
- Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal envasado de buena calidad y de marca conocida.
- Los derivados lácteos deben estar en óptimas condiciones de salubridad, los cuales pueden ser verificados y comprobados con muestreo aleatorio en un laboratorio de análisis.
- El arroz, las menestras y los tubérculos deben de mostrarse en condiciones sanitarias adecuadas.

Control de productos a utilizar:

No deberán utilizarse productos con envases sin rotulados, sin registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento expirada, contaminados físicamente por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros, envases hinchados, oxidados, abollados, rotos o rajados, que presenten signos de adulteración o alteración, y no cuenten con tales condiciones. Además, deberán mostrar las características de calidad y sanidad establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y podrán adquirirse directamente de los centros de producción y/o comercialización y/o a través de proveedores debidamente registrados por el Ministerio de Salud.

La Dirección de Bienestar Universitario (DBU) verificará periódicamente los productos recepcionado en el almacén del contratista, levantando la correspondiente acta. De existir observaciones, de manera inmediata la DBU deberá informar a la Oficina de Administración para las notificaciones al contratista y demás actos que correspondan.

Mantenimiento de productos:

CARNES

- Todas las carnes y menudencias que se utilicen deberán proceder de centros de beneficio y canales autorizados.
- Deben de ser frescas y de buena calidad.
- Se transportarán en recipientes inoxidables, los que deberán estar en buenas condiciones de conservación e higiene.

PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

- Las carnes de pescado y otros productos hidrobiológicos deberán proceder de centros de expendio autorizados para el suministro.
- Deberán mantenerse en cadena de frío que garantice su inocuidad.
- Se transportará en depósitos de material inoxidable de fácil limpieza. Se deberán mantener en frío a fin de evitar su alteración.
- El pescado blanco deberá tener las siguientes características:
 - Carne dura a la presión de los dedos.
 - Agallas de color rojo vivo.
 - Ojos brillantes y saltones.
 - Escamas bien adheridas.
 - Vientre sin abultamiento.

VÍSCERAS FRESCAS (Sólo hígado y Mondongo)

- Hígado:
 - Superficie lisa, brillante.
 - Color pardo claro.
 - Consistencia algo clara y elástica.
- Mondongo:



4571, 1921

1921



Gift of
Mr. J. H. ...
1921



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



000640

- Debe ser fresco.
- Debidamente procesado.
- De color parejo, sin manchas.
- La presentación debe ser en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene.
- Debe presentar, en el momento de la recepción, una temperatura no mayor a 5° C.

HUEVOS FRESCOS DEBIDAMENTE ENVASADOS

- Con la fecha de consumo impresa preferentemente.
- Lavados y desinfectados.
- Debidamente empacados.
- Peso unitario: de 65 a 70 g/unidad, preferentemente.
- Frescos, con olor y sabor característicos.
- Cascarán sin defectos, sin roturas ni rajaduras.
- Libres de sustancias tóxicas.

LECHE FRESCA Y DERIVADOS

- Olor suave y agradable.
- Color blanco opaco.
- Sabor característico.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.



HORTALIZAS Y FRUTAS

- Adecuado estado de madurez, sin llegar a la licuefacción de sus tallos y hojas.
- No estar atacados por insectos.
- Estar limpios, no mostrar residuos de barro en la superficie.

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

- Adecuado estado de madurez.
- No contener parásitos internos o externos.
- Limpios, sin residuos de barro en su superficie.
- Sin residuos de pesticidas.

CEREALES Y DERIVADOS

- Deben estar sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados.
- En el caso de ser envasados deberán estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación.
 - Ingredientes empleados.
 - Peso neto.
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

PRODUCTOS ENLATADOS

Deben estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:

- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
- Condiciones de conservación,
- Ingredientes empleados
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

EMBUTIDOS

- Características organolépticas:
 - Olor y sabor característicos.
 - Color uniforme.
 - Sin manchas.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:





- Registro sanitario,
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
- Condiciones de conservación,
- Ingredientes empleados,
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.

CONDIMENTOS

- Características:
 - Las especies deben estar sanas,
 - Limpias y genuinas.
 - Deben contener la totalidad de los principios activos que le son propios.
 - Estar privadas de materias inertes o extrañas como arena y material terroso y de partes de la misma planta que no poseen calidades de condimento como lo pueden ser, a veces tallo, peciolos, pedúnculos o cáscaras.
 - No estar alteradas, atacadas por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parásitos y sus formas evolutivas.
 - No estar en mal estado de conservación o higiene.
- La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,
 - Ingredientes empleados,
 - Peso neto,
 - Cualquier otra información establecida de acuerdo con los reglamentos sanitarios aplicables.



ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

La compra, transporte y almacenamiento de las materias primas necesarias estarán a cargo del proveedor de alimentos.

ADQUISICIÓN

La adquisición de alimentos se debe realizar sólo a suministradores conocidos y confiables que comercialicen productos de calidad garantizada. Para la producción de las dietas, los alimentos que se adquieran deberán ser frescos.

La adquisición de los alimentos se hará en forma oportuna y de acuerdo con el menú planificado, sin afectar la cadena de frío y manteniendo las previsiones necesarias para evitar la contaminación cruzada o cualquier incumplimiento a las buenas prácticas relacionadas.

El contratista deberá disponer de una nómina de proveedores que cumplan los requisitos que los acrediten como proveedores garantizados y confiables y que sean aprobados por el servicio de auditoría de alimentos.

Los alimentos envasados que se adquieran deberán contener las etiquetas en buen estado con la información correspondiente: nombre del alimento, identificación del lote, fecha de duración, fecha de elaboración, registro sanitario.

Con el propósito de garantizar el origen y la calidad de las materias primas, el contratista deberá disponer de un Programa de Control de Proveedores y un Sistema o Plan de Control de Trazabilidad.

TRANSPORTE

Las unidades que trasladan los productos al local del contratista deben cumplir con los estándares de calidad óptimos, como:

- Deben estar higienizados,
- Deben tener temperaturas de refrigeración (para alimentos de alto riesgo),
- No deben colocar los productos en el piso de la unidad.

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la recepción, se revisarán los alimentos adquiridos y sólo se admitirán aquellos que cumplan con las características y temperaturas señaladas en el Anexo N°6 (Características generales de los alimentos durante recepción).



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Benítez Gidiel Nathan
RUC: 10460335219



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



000638

El personal del servicio de auditoría de alimentos supervisará y registrará en forma aleatoria la recepción de los alimentos y negará la admisión de productos que presenten una calidad y temperatura inadecuadas.

El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, nunca serán manipuladas o serán colocadas junto a productos de limpieza y los depósitos de los alimentos no podrán generar el acceso de insectos o roedores.

El contratista dispondrá de procedimientos y documentos de registro relacionados con el control de la recepción de los alimentos. El contratista facilitará el cronograma de entrega de productos por parte de los proveedores, la entrega de alimentos se realizará en horario previamente coordinado con el servicio de auditoría de alimentos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento debe reducir al máximo las pérdidas de calidad de los alimentos. Los alimentos perecibles, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; y los alimentos no perecibles, se guardarán en almacenamiento seco.

En los sitios de almacenamiento, los productos deberán ubicarse de acuerdo con el tipo y uso del producto.

En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se deberá controlar: limpieza, desinfección, temperatura, humedad, capacidad máxima, anaqueles y estantes debidamente ordenados según las normas BPM. Durante el almacenamiento seco, se supervisará la temperatura, humedad, ventilación y anaqueles y estantes ordenados en condiciones higiénicas según normas BPM.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará de acuerdo con los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores. Las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas, con estantes resistentes e impermeables. En esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y período de durabilidad y no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.

Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.

REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso y en la cámara de cármicos se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro. Los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios. Las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados, nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.

DESCONGELACIÓN

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados.

Parámetros de calidad

Parámetros de vida útil de preparaciones: deberá mantenerse una guía de parámetros de vida útil para cada tipo de preparación que incluya procedimientos para preparaciones seguras de los alimentos de alto riesgo.

Programación de Menús

La programación del menú deberá ser 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.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario es en promedio 2000 calorías durante un día, las cuales se distribuyen en desayuno, almuerzo y cena.

La programación de los menús se realizará de la siguiente manera: el nutricionista del contratista entregará una programación mensual de alimentación; con una anticipación de quince días para ser revisada, ajustada y aprobada para su ejecución por la Dirección de Bienestar Universitario. Finalmente, cada lunes al inicio del horario de atención, la programación deberá ser publicada con el respectivo visto de la OBU.

Página 15 de 33

Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín

Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo

Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Llanos Cárdenas
RUC: 1046035219

1914



THE BOARD OF DIRECTORS



OF THE



THE BOARD OF DIRECTORS
OF THE



Las raciones por día deben ser balanceadas de acuerdo con el siguiente detalle:

- Calorías: 2430 cal./día
 - Desayuno : 30% (729 cal)
 - Almuerzo : 50% (1215 cal)
 - Cena : 20% (486 cal.)
- Distribución Calórica:
 - De proteínas: 15% (365 cal) de las cuales 91 gr. de proteína
 - De carbohidratos: 60% (1458 cal) de las cuales 365 gr. de carbohidratos
 - De grasas: 25% (608 cal) (No más del 10% de Grasas saturadas)

Cantidad de alimentos a servirse por ración diaria, según programación de menús

En los siguientes cuadros se precisa la cantidad de los alimentos frecuentemente utilizados para la preparación de las raciones, precisando que en esta tabla no están incluidos todos los alimentos y por cual estos mismos servirán únicamente como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados.

Características técnicas para el desayuno:

Los desayunos deberán contener el siguiente esquema detallados a continuación:

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	BEBIDA: - Leche o avena o maca o quinua; 1 taza de 300 ml PAN: 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atún - Palta y otros SEGUNDO. - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo o etc.) Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida JUGOS: - Jugo de fruta 300 ml

N°	ENTREMÉS	FRECUENCIA
1	Queso fresco pasteurizado / fundido (40g)	2 v/semana
2	Pollo (40g) peso cocido	1 v/semana
3	Huevo (60g-65g)	2 v/semana
4	Atún (40g)	1 v/semana
5	Embutido de cerdo (30g)	1 v/mes



1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870

1870



000697

000636

6	Res (40g) peso cocido	1 v/semana
7	Palta (40g)	1 v/semana
8	Mantequilla (15g) NO MARGARINA	1 v/semana
9	Mermelada (15g)	Variado
10	Manjar blanco (15g)	Variado
11	Aceituna extra sin pepa (30g)	1 v/semana
12	Mantequilla de mani (15g)	1v/semana

En relación a estos entremeses se precisa indicar:

- Mermelada: sabores variados de fruta.
- Aceituna: variada: botija o verde, de tamaño extra o grande.
- Atún: se considera preparación con limón, cebolla y lechuga.

Características técnicas para el almuerzo:

Los almuerzos deben contener lo siguiente:

- 250 cc. de sopa o 220gr de entrada (papa a la huancaína, ceviche, ocopa entre otros), más
- 01 segundo, más
- 40 gr. ensalada de verduras, más
- 250 cc. de refresco basados en productos naturales, más
- 100 gr. de postre (gelatina, flan, mazamorra, compota entre otros) o 150 gr de fruta fresca.

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
ALMUERZO	• ENTRADA: - Sopas - Cremas o ensaladas • SEGUNDO: - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • REFRESCO: Refresco de frutas naturales • POSTRE: - Gelatina, mazamorra o fruta de estación.

Además, se debe considerar lo detallado a continuación:

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo o pato	En ración / 150 A 180 gr. gr. (pierna, entrecosto y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Carne aves/pollo o pavo o pato	Ración chica/ 150 A 180 gr.	Con menestra en entradas o sopas
Menudencia ave/ hígado, mollejas, cuello	Ración/ 150 A 180 gr.	Sopas
Carne roja/ res o cordero o chanco	En ración Ración/ 150 A 180 gr. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res o cordero o chanco	Ración chica/ 150 A 180 gr. (malaya, paleta, tapa,	Con menestras, sopas
Menudencia res: hígado	Ración/ 150 A 180 gr.	Guisos, asado, bistec



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Laurente Giffel Narman
RUC: 10460335219



THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 150 A 180 gr.	Frito o sudado o adobo o escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 150 gr.	Grano entero
Queso: fresco, parmesano u otro	Ración/ 40 gr.	Sopas o entradas
Leche evaporada entera	Ración/ 30 ml.	Sopas o entradas
Huevo	Ración/ 30 gr.	Sopas o entradas o decoraciones o salsas
Menestras secas. Todas las variedades	Ración/ 100 gr. (menestras cocidas)	Guiso solo o con tubérculos
Cereal procesado/ fideos o harina o sémola	Ración/ 20 gr – 30 gr.	Para espesar sopas
Fideos o tallarin	Ración/ 100 gr.	Segundo con o sin tubérculo
Tubérculos: papa o yuca u olluco	Ración/ 80 gr- 100 gr.	Picado en segundos y sopas
Tubérculos: papa o yuca o camote	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Verduras varias	Ración/25 gr- 30 gr.	Sopas y segundos
Verduras varias	Ración/ 140 gr- 150 gr.	Ensaladas
Fian, gelatinas	Ración/ 100 gr.	Postres
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr. 15 gr	Endulzar refrescos y postres
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr.	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Postre preparado	Ración 100 ml.	Fruta natural
Ensalada de fruta	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 frutas

Características técnicas para la cena:

- La cena debe contener lo siguiente:
- 350 a 400 ml de sopa.
 - 01 segundo, mas
 - 40 gr. ensalada de verduras cocido o ensalada de verduras frescas crudo 150 gr.
 - 300 ml de refresco basados en productos naturales, más

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
CENA	• ENTRADA: OPCIÓN N°1 - Sopas - Cremas o ensaladas - OPCIÓN N°2 PAN: - 1 unidades de pan integral de grano entero, peso reglamentario de 40g cada uno. - ENTREMÉS PARA EL PAN DE 30 A 50 GR. - Huevo frito - Queso fresco - Aceitunas - Atún



	- Palta y otros • SEGUNDO - Proteína a base de pollo o pescado o res o chanco o viseras. - Guarnición/carbohidratos 1 (fideos o arroz o yuca o plátanos o papa o camote. - Guarnición 2: menestras (alverjita o lentejitas o pallares o frejoles o garbanzo, etc.) - Guarnición 3: ensalada fresca (con vegetales variados) o ensalada cocida • INFUSION - Cedrón, manzanilla, anís, etc.
--	--

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo o pavo,	En filete/ 75 gr. (pierna, entrepieza y pecho)	Guisos o estofado o asado o milanesa (pura pulpa).
Menudencia ave/ hígado,	Ración/ 100 gr.	encebollado
Pescado (filete sin espinazo)	Ración/ 75 gr.	Frito, sudado, en adobo, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 80 gr.	Grano entero
Cereal procesado/ fideos, harina, sémola	Ración/ 15 gr – 20 gr.	Para espesar sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote, choclo	Ración/ 80 gr- 100 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 10 gr - 15 gr	Endulzar refrescos y postres de 20gr.
Frutas variadas	Ración/ 100 gr a 200 gr	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 5 ml.	Ensaladas y aderezos
Ensalada de fresca	Ración 150 gr	Combinación de al menos 3 verduras

PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

El menú deberá ser:

- Suficiente
- Equilibrado
- Variado
- Adecuado

El nutricionista de la empresa contratista, junto con el chef, serán los encargados de la planificación del menú y del correspondiente cálculo de ingredientes, los cuales serán entregados con quince días de anticipación al responsable de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) para su revisión y aprobación. Los menús deberán ser publicados semanalmente para conocimiento general de los estudiantes. La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contemplar una opción de ensalada, una opción de proteína, una opción de carbohidratos, un jugo/refresco y un postre/fruta

CAMBIOS EN EL MENÚ

Los cambios en el menú serán excepcionales y deberán ser comunicados en forma anticipada (24 horas) al responsable del servicio de auditoría de alimentos, quien, de acuerdo con las circunstancias y a las necesidades de los usuarios, autorizará o negará dicho cambio. Si el cambio supone la entrega de un alimento de mayor costo al programado será el contratista quien asumirá dicho costo.

EJECUCIÓN DEL MENÚ

El contratista realizará el menú de acuerdo con lo aprobado por el responsable del servicio de auditoría de alimentos.

100



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



La ejecución del menú se podrá fundamentar en el empleo de recetas estandarizadas realizadas de acuerdo con las porciones estándares de alimentos. Estas pueden elaborarse a partir de la propia experiencia del presente servicio, de tal forma que el contratista de manera paulatina, las elabore y queden como estándar aprobado por la universidad para la ejecución del propio servicio. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú en cada ocasión que corresponda.

El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoría de alimentos.

Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 6°C y 60°C).

Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

Transporte de alimentos

Transporte de alimentos hacia cada uno de los comedores de la universidad:

Los alimentos preparados que correspondan ser trasladados a los comedores de la universidad, serán transportados desde el local donde se ubica la cocina del contratista de manera tal que se garantice la calidad sanitaria e inocuidad.

De acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, deberá observarse el cumplimiento de lo siguiente:

- Proveer de los medios suficientes para proteger los alimentos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o cualquier otro efecto indeseable.
- La unidad de transporte a utilizar debe presentar una cabina o tolva cerrada para proteger adecuadamente los equipos que trasladan los alimentos preparados.
- No transportar los alimentos con otro tipo de productos que puedan contaminarlos.
- Acondicionar los equipos adecuados para garantizar la cadena de frío/caliente cuando los alimentos así lo requieran.
- Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados y mantenerse en la temperatura adecuada.
- El área del vehículo y los envases o recipientes que se empleen para transportar los alimentos deben ser exclusivos para dicho fin, deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.
- Los equipos a utilizar para transportar los alimentos ya preparados hacia la zona de entrega deben cumplir con lo siguiente:
 - Ser de material liso no poroso.
 - Su estructura no debe ser tóxica.
 - Debe mantener temperaturas calientes superiores a 70°C o menores a 5°C.
 - Mantener las temperaturas señaladas por más de 2 horas
 - Debe ser de fácil higienización

Periódicamente la Dirección de Bienestar Universitario realizará el control, materia del presente punto, levantando la correspondiente acta. Si hubiese alguna observación, se otorgará al contratista el plazo máximo para el levantamiento de observaciones, bajo apercibimiento de rescindir el contrato.

PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos, las manipulaciones y procesamientos de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos y existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso.

El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos.

Para asegurar una cocción adecuada de los diferentes productos a utilizar se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más alta que la temperatura interna mínima segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud $\pm 1^\circ\text{C}$.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

Página 20 de 33

Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Laurente Gidiel Nathan
RUC: 10460335219



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas y a los ingredientes o alimentos empleados. Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú.

A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano.

Los alimentos deberán cocinarse hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas.

USO DE GRASAS Y ACEITES EN LA COCCIÓN

Deberán utilizarse únicamente grasas o aceites destinados a este fin (aceite de soja o soya, de maíz, de oliva, margarinas sin grasas trans). No deberán calentarse excesivamente los aceites y grasas para freír. La temperatura depende de la naturaleza del aceite o grasa utilizada. Las grasas o aceites para freír no deben calentarse a más de 180°C.

Nota: El aceite no deberá ser utilizado a más de su ciclo de vida, es decir, máximo 1 día.

EMPACADO DE PORCIONES

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. El empaque en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a sesenta (60) minutos para ningún producto refrigerado.

Se utilizarán utensilios y recipientes lavados y desinfectados. Para el empaque o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharas, etc.). Cuando el empaque en porciones de los alimentos refrigerados no puede realizarse en sesenta (60) minutos, estas volverán a refrigerarse hasta alcanzar la temperatura de refrigeración menor a 5°C. Tal empaque en porciones se efectuará en una zona separada, cuya temperatura ambiente no afecte la temperatura del alimento. Se vigilará mediante termómetros y los alimentos deberán permanecer máximo por dos horas en estas condiciones. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5°C.

RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de la entrega del servicio a los estudiantes sobra alimento, éste deberá ser desechado. En el proceso de recalentamiento deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos.

Los alimentos líquidos se deben recalentar hasta que hiervan.

El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura mayor a 60°C.

Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C por el menor tiempo posible.

El sistema de distribución tipo *self service* (autoservicio) deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 5°C o superior a 60°C.

PACKING

El Contratista podrá envasar los alimentos bajo la modalidad de packing individual.

Para tal efecto, utilizará envases de material adecuados que garanticen y conserven las características organolépticas del alimento (específicamente la temperatura) y protegerá el contenido contra la introducción de microorganismos viables.

En caso se requiera, se colocarán los recipientes en otro material de envasado adicional (película de plástico, aluminio, etc.).

A través del envasado o emplatado, el alimento se presentará en forma individual, conveniente y atractiva.

CONSERVACION Y EXHIBICION DE ALIMENTOS PREPARADOS

El contratista aplicará un proceso de enfriamiento y/o calentamiento para el almacenamiento de los alimentos listos para consumo.

Las temperaturas a las que deben entregarse los platos fríos en el comedor serán menores a 10°C y para platos calientes mayor a 60°C o más de temperatura interna.

El contratista podrá optar por entregar los alimentos ya listos para consumo en dos formas:

a. Packing Individual:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Mantener el alimento en su propio equipo de traslado (coolers, cajas isotérmicas) para no perder la cadena de frío o calor del alimento hasta la entrega al comensal.
- Deberá proporcionar las bandejas y los cubiertos descartables (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Cidre Cidre Nathan
RUC: 1046035219



b. Packing a Granel:

El contratista deberá cumplir lo siguiente:

- Proveer equipos (tablas, mesas refrigeradas) para mantener los alimentos en temperatura adecuada y no perder la cadena de frío/calor hasta la entrega al comensal.
- Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y, así mismo, se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos.
- En el caso del plato frío éste debe estar con temperatura menor a los 10°C al momento de la entrega al comensal.
- El contratista deberá proporcionar las bandejas, cubiertos (sellados) debidamente higienizados y libres de agentes contaminantes.

ENTREGA DEL SERVICIO

El contratista dispondrá de personal para atención del estudiante universitario según el horario de atención en cada sede.

La entrega del servicio será en forma individual previa identificación y registro.

CANTIDAD DE COMIDAS Y PORCIONES DE ALIMENTOS

CANTIDAD DE COMIDAS

La cantidad de comidas será entregada de acuerdo con la orden acordada por la universidad. De existir alguna modificación, la universidad comunicará el cambio oportunamente, con una anticipación no menor de 48 horas y manteniendo como límite la cantidad total de raciones contratadas.

PORCIONES O CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS O INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES

El contratista debe entregar alimentos y platos adecuados. Para ello la cantidad de alimentos empleados estará de acuerdo con el número de usuarios y la proporción de los ingredientes que exige cada plato. La cantidad de ingredientes o alimentos que el contratista utilice en las comidas deberá cumplir con las porciones estándares de alimentos mencionadas en este documento. Las modificaciones que, por omisión involuntaria puedan surgir, serán analizadas y aprobadas por el Servicio de auditorías de alimentos en coordinación con el contratista.

CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

La alimentación proporcionada por el contratista deberá poseer características sensoriales, nutricionales e higiénicas óptimas. La producción de la alimentación deberá ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos no deben poner en riesgo la salud de las personas. A través de los procesos de control de calidad se garantizará tanto la aptitud de los alimentos, para la protección y satisfacción del usuario, como el cumplimiento de los parámetros establecidos en las normas correspondientes. El contratista será responsable de la calidad de los alimentos. El producto terminado será sometido a exámenes bacteriológicos en caso de intoxicaciones de más del 5% de los estudiantes beneficiados con el servicio de alimentación. El contratista entregará los resultados al Servicio de auditorías de alimentos con su respectivo plan de acción, el cual incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Se evaluará la ausencia de acción microbiana, las alteraciones en general y la ausencia de cualquier elemento o residuo que pueda ser nocivo para el organismo humano. Se realizará muestreo de alimentos diariamente, de cada servicio, y las muestras se conservarán en refrigeración por 72 horas como parte de la vigilancia de los contaminantes químicos y biológicos de los productos suministrados por el contratista. Las muestras deberán ser rotuladas y se registrará el nombre de la preparación, la fecha y el servicio. Las raciones provistas para el muestreo no forman parte del total de raciones contratadas, por lo que el contratista deberá tomar la provisión de preparar una ración adicional para cada punto de despacho de alimentos. Estas raciones de muestreo serán seleccionadas de manera aleatoria del total de raciones que el contratista despache a cada comedor, quedando completamente prohibida la determinación de una ración en particular, por parte del contratista hacia la universidad. El contratista asumirá la realización de los análisis microbiológicos de los alimentos en caso de existir alguna intoxicación por los mismos.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y vitaminas) deben mantenerse durante todos los procesos a los que se someten. Las características nutricionales estarán supeditadas a las especificaciones de las diferentes recetas. Se analizará mensualmente la composición de los menús de los alimentos con relación al valor energético y al contenido de nutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) en conjunto con la nutricionista de la empresa contratista.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y ATENCIÓN DEL SERVICIO



SHALOM FOOD SERVICE
Cristosomino Laurente Cidral Nathan
RUC: 10460395219



10-27-72
U.S. POSTAL SERVICE
10-27-72



a. Área de Producción:

Las instalaciones de la cocina, los equipos y utensilios utilizados por el contratista deberán ser mantenidos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección de las instalaciones es competencia exclusiva del contratista y se realizará en horarios que no interfieran con la preparación y distribución de los alimentos, sin embargo, durante las fases de producción de los alimentos, todas las áreas deberán permanecer higienizadas y los alimentos que accidentalmente se derramen, deberán ser evacuados inmediatamente. De igual forma se procederá con los implementos (guantes descartables, gorro descartable, papel aluminio, plástico, envolturas, etc.) utilizados durante la producción y distribución de las comidas.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas.

El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí, de manera adecuada, según su propia naturaleza y las buenas prácticas referidas para cada tipo de alimento.

Toda la cocina, deberá someterse a una limpieza profunda una (1) vez por semana.

Las superficies de las campanas extractoras deberán limpiarse tres (3) veces a la semana.

Los filtros se someterán una (1) vez por semana a una limpieza profunda.

b. Atención del Servicio

Los espacios libres, el comedor, las mesas, la vajilla, cubiertos y los equipos a utilizar para el servicio de atención en el comedor serán higienizados por el contratista.

El contratista deberá realizar una limpieza profunda, al finalizar la semana, de todos los ambientes y equipos que utilicen para la atención del servicio.

El contratista deberá almacenar sus implementos de limpieza en un lugar aislado fuera del área de atención. Los productos químicos por utilizar deberán estar debidamente rotulados.

El contratista designará una persona en el comedor para la limpieza de ello durante el servicio.

RECOLECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE

El contratista es el responsable tanto de la recolección como de la limpieza y desinfección de las bandejas, vajilla desechable o reutilizable y menaje utilizados en el suministro de la alimentación.

La recolección, el transporte, la limpieza y desinfección de los coches, las bandejas y de la vajilla reutilizable la efectuará el contratista.

Luego de la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo), los coches deben ser lavados y desinfectados.

Las bandejas, vajilla y todo el menaje deberán ser lavados y desinfectados de acuerdo con los procedimientos y estándares operativos. Los cumplimientos de estos procesos serán monitoreados por el auditor del servicio de alimentos y quedarán evidenciados en un documento de registro.

CONTROL DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Contratista entregará un cronograma para la realización del control de los procesos de limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica, operacional y post operacional de las instalaciones y de los equipos.

MANEJO DE DESECHOS

La recolección y eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio serán de responsabilidad del contratista.

La eliminación de desechos se realizará a través de sistemas adecuados para la recolección, conducción y depósitos de los desechos, de forma que se evite la contaminación de los alimentos o del medio ambiente.

El contratista, mediante un Plan de Manejo de Desechos, será el responsable de remover, clasificar y disponer la vajilla, los desechos y la basura que se generen durante el suministro de la alimentación, haciendo una clara diferenciación de los residuos orgánicos e inorgánicos.

La eliminación de residuos se hará de acuerdo con un horario establecido previamente entre las dos partes involucradas.

Luego de trasladar los recipientes que contienen los residuos, éstos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser trasladados al interior de la central de producción.

Los cartones y envoltorios, tan pronto como queden vacíos, se eliminarán en las mismas condiciones que los materiales de desecho.

El contratista dispondrá de contenedores especiales y los distribuirá adecuadamente en las diferentes áreas de la central de producción, para la recogida selectiva de desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, plástico y aceites usados.

La limpieza y desinfección de los contenedores destinados a la recolección de residuos estará a cargo del contratista.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO

El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza.



SHALOM FOOD SERVICE
 Cristóbal La Torre Gidel Nathan
 RUC: 10460335219

10-11-1916

10-11-1916



10-11-1916
10-11-1916



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
 LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
 de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*



En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor.
 En el Plan de Limpieza de las Instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá disponer de un plan de manejo frente a contingencias relevantes a la seguridad alimentaria (intoxicaciones e infecciones alimentarias).
 El contratista deberá contar con los siguientes programas, manuales y/o protocolos:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el que se describen los procedimientos operativos estándares de saneamiento para las instalaciones, los equipos, menaje, utensilios y vajilla. El contratista deberá entregar el cronograma de limpieza diaria, profunda y cíclica. En este se indicarán las áreas, la frecuencia, los momentos de ejecución en relación con los procesos de elaboración de las comidas, métodos, medios y productos utilizados, personal encargado de la aplicación, entre otros. Se incluirán los documentos de registro del monitoreo y control, de las evaluaciones de los procesos y de las conclusiones de las auditorías efectuadas a los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y ERRADICACIÓN DE ROEDORES, INSECTOS Y OTRAS PLAGAS DE LAS INSTALACIONES

El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos, roedores y otras plagas de la central de producción y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán estar rotulados y cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas.
 El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas del cual dependen las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento y/o control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control, se determinará qué plaga hay que eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable.

PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

Que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas y auditorías a proveedores. Todos los proveedores del contratista deberán ser certificados y se entregará al Servicio de auditorías de alimentos de los proveedores y las principales marcas.

PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

Debe permitir la identificación y el retiro rápido y efectivo de los productos que representen un peligro potencial para los usuarios. Incluirá un sistema documental y de registros que permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de los productos. El plan debe permitir "seguir la pista", "conocer la historia" o "localizar los productos" de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.
 El contratista dispondrá de los recipientes necesarios para conservar por 72 horas las muestras testigo de todos los alimentos a ser servidos en los diferentes tiempos de comida y que representen un riesgo de contaminación.

PERSONAL

En todas las fases del servicio de alimentación, el contratista utilizará sus propios técnicos y trabajadores, por lo que la Universidad no asume ninguna responsabilidad laboral ni social con dicho personal. A fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones patronales del contratista con sus trabajadores, la Universidad realizará auditorías y controles de cumplimiento, para lo cual el contratista deberá brindar todas las facilidades, documentos e insumos necesarios.
 En consecuencia, corresponde al contratista designar al personal idóneo, profesional y moralmente, para el cumplimiento de las obligaciones a su cargo previstas en el contrato, llevando a cabo los procesos de selección y fiscalización de conducta de personal que permitan garantizar una buena conducta. La universidad podrá exigir que ciertas personas sean excluidas por el contratista por razones de conducta, capacidad o idoneidad de dicha persona.
 Será de responsabilidad exclusiva del contratista el cumplimiento de cualquier obligación de carácter laboral o tributario o de cualquier otra índole, relacionado con su personal desplazado en las instalaciones de la universidad para la ejecución del contrato, sin excepción o limitación alguna.
 Cualquier modificación del personal del contratista, será informada a la universidad por escrito para que autorice su correspondiente ingreso a las instalaciones del campo universitario.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal La Fuente Giddel Nathan
 RUC: 1046035215



1871



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central

Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



Queda establecido que tanto el contratista como su personal deberán cumplir, dentro de las instalaciones de la universidad, con los reglamentos internos, las políticas de conducta y normas de seguridad, dejando establecido que la universidad puede realizar controles y/o revisiones de manera aleatoria al personal del contratista designado para el presente servicio.

El contratista dispondrá, en forma permanente, por cada tiempo de comida, de un Chef encargado, quienes serán los responsables de la planificación del menú y de la aplicación de normas técnicas e higiénicas en la ejecución de este.

El Contratista deberá designar a personal propio, en número suficiente y cuyas funciones sean ajenas a la producción de comidas, la responsabilidad de la limpieza y desinfección de las instalaciones de la cocina y el comedor. El personal de limpieza deberá estar capacitado en las técnicas de limpieza y desinfección.

El personal nuevo deberá ser capacitado mínimo durante cinco días antes de integrarse a sus labores.

RECURSOS

La universidad pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación que comprende las instalaciones de una zona libre para la ubicación de los equipos con alimentos preparados y el comedor para los estudiantes. Es decir, la universidad no proporcionará un espacio de cocina, pero sí un espacio disponible para que el contratista pueda hacer la entrega de alimentos a los estudiantes.

El contratista deberá contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la prestación oportuna y eficiente del servicio de alimentación.

Si el contratista opta por una entrega de Packing individual, deberá proveer de los materiales necesarios para la atención tal como se detalla en el presente documento.

Si el contratista opta por una entrega a granel, deberá proveer de los materiales y equipos necesarios para la atención del servicio de alimentación, tal como se detalla en el presente documento.

Los equipos, menaje, utensilios, vajilla, cubiertos y recipientes deberán ser apropiados para el servicio de alimentos y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies serán lisas y exentas de hoyos y grietas.

SUMINISTROS DE OFICINA, PAPELERÍA, FORMATOS, EQUIPOS INFORMÁTICOS

El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

MEDIDAS DE CONTROL

La supervisión y conformidad del servicio estará a cargo del Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA, para lo cual el contratista debe tener en cuenta lo siguiente:

- El Equipo de Supervisión y Control de la preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias, realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio referido a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones; el cual, de no ser acatado, será causal de sanción.
- La universidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria) asumiendo los costos y gastos relacionados por cuenta propia.
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
- Los alimentos serán preparados exclusivamente en las instalaciones del contratista.

CONDICIONES, ASPECTOS LEGALES Y COMPLEMENTARIOS:

Conformidad:

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros técnico – administrativos que conforman el Equipo de Supervisión y Control de la Preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNISCJSA.

Modificaciones del calendario académico:

En caso de presentarse situaciones extraordinarias por modificación del calendario académico, se ajustará la cantidad de entregas diarias de raciones alimenticias, previo aviso por escrito al contratista en un plazo no menor de 48 horas, salvo casos excepcionales no imputables a la UNISCJSA, en los que el plazo será con una anticipación no menor de 24 horas, caso contrario, la entidad asumirá el pago de raciones alimenticias no suministradas.

No Recepción:

La UNISCJSA, no está obligada a recibir las raciones alimenticias que no cumplan con los términos de referencia para su preparación, o fuera de las fechas u horarios establecidos para el desarrollo de sus actividades académicas. De darse el caso se aplicará la penalidad correspondiente.

Página 25 de 33

Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Llanos Cid del Naranjo
RUC: 206035219

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 26



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



La Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa contará obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.

Responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias:
La verificación de cantidades y calidad de las raciones alimenticias a ser suministradas por el contratista, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas, y el contrato que se genere, estará a cargo de:

- Representante de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Representante de la Vicepresidencia Académica.
- Representante técnico (nutricionista) de la Universidad.

Quienes deberán suscribir la correspondiente Acta de Recepción y Conformidad.

Acta de Recepción y conformidad:

Es el documento que levantarán los responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, en la cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de orden de servicio, fecha y lugar de recepción, cantidades, tipo de ración (almuerzo, desayuno o cena), contenido, etc.

Observaciones a la Recepción y Conformidad:

En caso de que existieran observaciones, se consignarán en el acta mencionada indicando claramente a qué están referidas, precisando el plazo que se está dando al contratista para la subsanación, el cual no excederá de un (01) día calendario, salvo que la observación esté referida a aspectos de calidad o afectación de la inocuidad de los alimentos, la cual deberá ser subsanado de inmediato. La Unidad de Abastecimiento en coordinación con los responsables de la recepción y conformidad notificarán de inmediato al contratista, vía fax, correo electrónico, oficio, etc., dejando constancia de la notificación efectuada. El medio de comunicación elegido para este propósito deberá quedar consignado en el perfeccionamiento del contrato.

DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA CON EL EQUIPO DE TRABAJO

Es obligación del contratista dotar de uniforme y elementos de protección personal y sanitaria a todos los miembros de su equipo de trabajo, en la medida que sus responsabilidades o tareas a ejecutar así lo exijan. Sin limitar los elementos que este podría de entregar a su personal, el contratista deberá brindar mínimamente lo que se detalla a continuación:

Personal femenino	Personal masculino
• Turbante para cubrir todo el cabello • Chaqueta y mandil de color claro • Delantal de color claro • Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos • Protector mascarilla	• Gorra que cubra todo el cabello • Chaqueta de color claro • Delantal de color claro • Protector mascarilla • Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos

Asi mismo, sin importar el género del personal, deberán de tener presente las siguientes consideraciones:

- No consumir bebidas alcohólicas ni cigarrillos durante la atención de los estudiantes
- No permitir el ingreso ni la permanencia de personal ajeno al servicio dentro del ambiente destinado para la preparación de alimentos
- Contar con carnet de vacunación de COVID-19 con evidencia de haber recibido al menos las tres (3) primeras dosis completas
- Mantener su carnet de sanidad vigente
- Mantener su documento de identidad vigente

DE LA INFRAESTRUCTURA DEL CONTRATISTA

El contratista deberá contar con un ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, cuya dirección deberá informar con ocasión al perfeccionamiento del contrato, a través de declaración jurada.

DEL EQUIPAMIENTO

Contar con el equipamiento gastronómico detallado en el presente documento, indicando adicionalmente la cantidad que poseen de cada uno y una calificación del estado de los mismos, indicando si se encuentra en buen estado, estado intermedio o mal estado.

EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO:



SHALOM FOOD SERVICE

Chisostomo Sagante Giddei Nathan
RUC: 1046033213

2000



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
540 EAST 57TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637
TEL: 773-936-3000
FAX: 773-936-3000



UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
540 EAST 57TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637
TEL: 773-936-3000
FAX: 773-936-3000



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Laurente Caballero Nachan
RUC: 10460335219

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ESTADO
ÁREA DE ALMACÉN SECO		
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 220 * 0.50	03 UNIDADES	BUENO
ESTANTE EPOXICO 4 NIVELES 0.70 * 0.50	03 UNIDADES	BUENO
BALANZA ELECTRONICA	03 UNIDADES	BUENO
AREA DE ALMACEN PERECIBLES		
BALANZA ELECTRONICA	03 UNIDADES	BUENO
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	03 UNIDADES	BUENO
EQUIPO DE CONGELACIÓN	06 UNIDADES	BUENO
AREA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES		
POZA PARA EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCIÓN	03 UNIDADES	BUENO
MESA DE TRABAJO	04 UNIDADES	BUENO
LAVADERO DE MANOS	03 UNIDADES	BUENO
ÁREA DE PORCIONADO		
MESAS DE TRABAJO	03 UNIDADES	BUENO
BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE	600 UNIDADES	BUENO
COCHE PORTA BANDEJAS	03 UNIDADES	BUENO
LAVADERO DE MANOS	03 UNIDADES	BUENO
POZA DE LAVADO	04 UNIDADES	BUENO
ÁREA DE COCINA CALIENTE		
COCINA DE 06 HORNILLAS MURAL EN LÍNEA CON 2 WOK	03 UNIDADES	BUENO
MODULO NEUTRO	03 UNIDADES	BUENO
MESAS DE TRABAJO CON 1 DIVISIÓN INFERIOR	03 UNIDADES	BUENO
MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS DE 0° - 5°C	03 UNIDADES	BUENO
MESA 3 PUERTAS DE CONGELACIÓN - 18°C	03 UNIDADES	BUENO
CAMPANA EXTRACTORA	03 UNIDADES	BUENO
GABINETE DE ALMACENAJE	03 UNIDADES	BUENO
HORNO MICROONDAS	03 UNIDADES	BUENO
LICUADORA INDUSTRIAL	03 UNIDADES	BUENO
PLANCHA	03 UNIDADES	BUENO
FREIDORA	03 UNIDAD	BUENO
FORNILLONES	03 UNIDADES	BUENO
CONGELADORA	03 UNIDADES	BUENO
REFRIGERADORA	03 UNIDADES	BUENO



10/10/19
10/10/19
10/10/19



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



BALANZA ELECTRONICA

03 UNIDADES

BUENO

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a **S/ 902,400.00 (Son: NOVECIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS CON 00/100 SOLES)**, bajo el Sistema de Contratación de Suma Alzada, que incluye todos los impuestos de Ley.

ESCUELA PROFESIONAL	TIPO DE RACIÓN	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental	Desayuno	13,200	S/ 7.00	S/ 92,400.00
	Almuerzo	13,200	S/ 9.00	S/ 118,800.00
	Cena	2,400	S/ 6.00	S/ 14,400.00
Escuela Profesional de Ingeniería Civil	Desayuno	13,200	S/ 7.00	S/ 92,400.00
	Almuerzo	13,200	S/ 9.00	S/ 118,800.00
	Cena	2,400	S/ 6.00	S/ 14,400.00
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Desayuno	13,200	S/ 7.00	S/ 92,400.00
	Almuerzo	13,200	S/ 9.00	S/ 118,800.00
	Cena	2,400	S/ 6.00	S/ 14,400.00
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Desayuno	13,200	S/ 7.00	S/ 92,400.00
	Almuerzo	13,200	S/ 9.00	S/ 118,800.00
	Cena	2,400	S/ 6.00	S/ 14,400.00
TOTAL				S/ 902,400.00

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.

Financiamiento: De conformidad con la **Certificación de Crédito Presupuestario Nota N°0000000592**, el pago del presente contrato será abonado con cargo al clasificador de Gasto 2.3. 2 7.11 5, Meta 0018, **Fuente de Financiamiento:** Recursos Ordinarios, **Rubro:** 00 – Recursos Ordinarios.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

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

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

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del contrato suscrito entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la orden de servicio.
- Carta de cumplimiento del servicio, detallando los servicios ejecutados.

Dicha documentación se debe presentar en la **UNIDAD DE TRAMITE DOCUMENTARIO DE LA ENTIDAD – MESA DE PARTES**, sito en la **AV. PERÚ N°612 – URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN, DISTRITO DE**

Página 28 de 33

Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Lavente Gidiel Nathan
RUC: 10460335219



C



2020年10月
第10期
第10卷



CHANCHAMAYO, PROVINCIA DE CHANCHAMAYO, DEPARTAMENTO DE JUNÍN (REFERENCIA: FRENTE AL HOTEL FANNYS).

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los servicios se prestarán en un plazo de **DOSCIENTOS CATORCE (214)** días calendario, con una atención efectiva de **ciento veinte (120)** días hábiles. El inicio específico del mismo será de acuerdo al siguiente cronograma:

CUADRO DE PROGRAMACIÓN DEL NÚMERO DE DÍAS PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNISCJA			
MES	INICIO DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS	FIN DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS	TOTAL, DE DÍAS EFECTIVOS (HÁBILES)
JUNIO	03.JUN.2024	30.JUN.2024	19
JULIO	01.JUL.2024	26.JUL.2024	21
SETIEMBRE	02.SEP.2024	30.SEP.2024	21
OCTUBRE	01.OCT.2024	31.OCT.2024	22
NOVIEMBRE	04.NOV.2024	30.NOV.2024	20
DICIEMBRE	02.DIC.2024	27.DIC.2024	17
TOTAL DIAS			120

Nota: En caso de feriados locales, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académica el servicio del comedor será suspendido previa coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, comunicándose con 24 horas de anticipación.

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: **S/ 90,240.00 (NOVENTA MIL DOSCIENTOS CUARENTA CON 00/100 SOLES)** 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.

Esta retención que debe efectuar LA ENTIDAD, obedece a la **SOLICITUD S/N** de fecha **27.MAY.2024**, donde otorga dicha garantía a través de la autorización de retención del 10% del monto contractual para garantizar el fiel cumplimiento del contrato, de conformidad al numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento; el cual, habiendo hecho la consulta en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa, se encuentra acreditada como Micro Empresa desde el **06.NOV.2020**.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Urbina Gidiel Nathan
RUC 1066035219

860000

27 10 1914



RECEIVED
OFFICE OF THE
SHERIFF
JAN 27 1914



RECEIVED
JAN 27 1914



CLÁUSULA NOVENA: 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 el funcionario Responsable de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNISCJSA, en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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 DECIMA: 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 UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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

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.

Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

OTRAS PENALIDADES:

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No cumplir con las raciones propuestas por la Dirección de Bienestar Universitario	5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
2	No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Quiroga Gidel Nathan
RUC: 10460335219

63019

100



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY



UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
1963



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
*‘Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho’*



3	No presentar la programación mensual de los desayunos y almuerzos dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido	4% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
4	No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU	3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
5	Si el personal del contratista no cuenta con carné sanitario vigente	3% del monto facturado del mes. Además, el contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
6	No contar con el uniforme solicitado	3% por cada trabajador del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de un (1) día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
7	No contar con la cantidad del personal solicitado	5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un (1) día hábil para que subsane, caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
8	Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias	Se rescindirá el contrato inmediatamente y se procederá con la denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
9	No contar con botiquín de primeros auxilios	2% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
10	No presentar certificados actualizados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas del personal a su cargo sobre el servicio solicitado	descuento del 3% del monto facturado del mes.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
11	No contar con certificación de desinfección bimestral	5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de (2) dos días hábiles para subsanar, caso contrario se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario
12	Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo, sin justificación alguna	8% el pago facturado del mes y se evaluará la posibilidad de resolver el contrato.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario

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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO
Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo



SHALOM FOOD SERVICE
Cristóbal Lourenço Gáldel Nathan
RUC: 10460335219



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
540 EAST 57TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637



UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



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 CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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 SEXTA: 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 SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 DECIMA OCTAVA: 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 DECIMA NOVENA: 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: Av. Perú N° 612 – La Merced – Chanchamayo – Chanchamayo – Junín.

DOMICILIO COMUN DEL CONTRATISTA: Jr. Tupac Amaru N° 122 Urb. Huari, Huancan – Huancayo – Junín.

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente

Página 32 de 33

Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Cárdenas Cárdenas
RUC: 1046035219



UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*



000681
000620

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 quintuplicado en señal de conformidad en la ciudad de Chanchamayo, a los **veintinueve (29)** días del mes de **mayo** del año **dos mil veinticuatro (2024)**.



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE
LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
Mg. Abelardo Morales Parro
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

LA ENTIDAD

SHALOM FOODSERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

"EL CONTRATISTA"

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
DNI N° 46033521



801

2015年12月15日 星期二 12:14:14
 2015年12月15日 星期二 12:14:14



000680

000619

Datos del Contrato

Entidad contratante: UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Nomenclatura del Proceso: CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1
Objeto de Contratación: Servicio
Descripción del Proceso: CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024.
Contratista: (10460335219)CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Items del contrato: 1
Identificador del contrato: 200396-01000318-02257756
Número de contrato: CONTRATO N° 004-2024-DGA/UNISCJSA
Fecha de vigencia original: desde el 03/06/2024 hasta el 27/12/2024
Fecha de vigencia actualizada: desde el 03/06/2024 hasta el 27/12/2024
Monto contratado original: 902,400.00 Soles
Monto contratado actualizado: 902,400.00 Soles

Búsqueda de Transferencias

Regresar

Lista de Transferencias del Contrato

N°	Identificador Transferencia	Motivo	Operacion	Fecha Transferencia	Estado Transferencia	Validación Realizada por el MEF	Fecha Transacción	Usuario Creación	Código SIAP de la Entidad	Acción
1	591814	1-Contrato Original	1-Registro Contrato	31/05/2024 08:51:04	20-Transferencia OK	1-Exito en la transferencia de información de Contrato	31/05/2024 08:51:04	70121275	1376	

1880 1881 1882

1880

1880 1881 1882

1880

1880



"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SU CRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A). **RUTH ISABEL YARANGA ONCIBUAY** con DNI: **76622535**, viene laborando en mi representada en el cargo de **SUPERVISOR DE CALIDAD DE ALIMENTOS** en el área de control de calidad realizando las siguientes funciones: control de calidad ISO 9001 2015, control del BPM, PHS, POES, INOCUIDAD DE ALIMENTOS y HACCP, control de insumos y materiales, en la unidad de operaciones region policial huancayo de la empresa, desde el periodo del 20 de junio 2020 hasta la actualidad 29 de marzo de 2024, en el servicio de alimentación colectiva.

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigne, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 30 de marzo del 2024.

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCUSA

Lic. Adm. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Jefe de la Unidad de Abastecimiento
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos
Atahualpa

Jhonatan Cris <giddecrisostomol@gmail.com>
Para: Abastecimiento UNISCUSA

Dom 02:06:2024 17:05

documentos originales.pdf
336 KB

Remito los certificados originales.

en el caso de la Srta. Sari Romina Yaranga Gavilan de muestra error de digitalización a su emisión pero se ratifica su experiencia.

Atte.
Miguel Crisostomo L.
giddecrisostomol@gmail.com
cell: 972301185 - Gerente

Muchas gracias Gracias acuso recibido Recibido gracias

Responder Reenviar

000618 000679

EMPRESA
POVULCADA

"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY** con DNI: **76622535**, viene laborando en mi representada en el cargo de **SUPERVISOR DE CALIDAD DE ALIMENTOS** en el área de control de calidad realizando las siguientes funciones: control de calidad ISO 9001:2015, control del BPM, PHS, POES, INOCUIDAD DE ALIMENTOS y HACCP, control de insumos y materiales, en la unidad de operaciones region policial huancayo de la empresa, desde el periodo del 20 de junio 2020 hasta la actualidad 29 de marzo de 2024, en el servicio de alimentación colectiva.

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigne, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 30 de marzo del 2024.

**SHALOM FOOD SERVICE***Crisostomo Lawrence Giddey Nathan*
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan - Huancayo - Junín
Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari - Huancan - Huancayo - Junín

giddeicrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 - 992849052

000011
000616

"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **MADELYN APARDO QUISPE** con DNI: **45252197**, viene laborando en mi representada en el cargo de **NUTRICIONISTA en ALIMENTACIÓN COLECTIVA** realizando las siguientes funciones: control de calidad ISO 9001:2015, supervisión e implementación en los diversos procesos, capacitaciones al personal, educación alimentaria a los comensales, control del BPM, PHS, POES y HACCP, en las diversas unidades de operaciones como: colegio Alfonso Ugarte, Región Policial Huancayo, Minera Chinalco, UPLA, desde el periodo del 20 de febrero 2020 hasta la actualidad 25 abril de 2024, en el servicio de alimentación colectiva.

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigno, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 30 de abril del 2024.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Lourenço Chiribel Nathan
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan – Huancayo – Junín
Sucursal: Jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari – Huancan – Huancayo – Junín

giddelerisostomoi@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 – 992849052



000676
~~000615~~

"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **ROSSIO LEON SOTO** con DNI: **46800912**, viene laborando en mi representada en el cargo de **MAESTRO DE COCINA**, desde el 10 de noviembre 2017 hasta la actualidad 25 de abril de 2024, en el servicio de alimentación - desempeñándose en preparación de alimentos - jefe de cocina en las diversas unidades de operaciones de la empresa en instituciones públicas o privadas: colegio Alfonso Ugarte, Hospital Pangoa, Hospital Oxapampa, Región Policial Huancayo, Minera Chinalco, UPLA

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigno, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 30 de abril del 2024.



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Laureano Gidel Nathan
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan - Huancayo - Junín
Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari - Huancan - Huancayo - Junín

gidelcristostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 - 992849052



000675

~~000614~~

"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **LUIS HUMBERTO VELASCO QUISPE** con DNI: **70393244**, laboro en mi representada en el cargo de **MAESTRO DE COCINA**, desde el 20 de junio 2018 hasta el 30 de marzo de 2024, en el servicio de alimentación - desempeñándose en preparación de alimentos - jefe de cocina en las diversas unidades de operaciones de la empresa en instituciones públicas o privadas: Hospital Minsa san Martín de Pangoa, Hospital Oxapampa, VI Macro Región Policial Huancayo, Minera Chinalco.

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigno, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 05 de abril del 2024.



SHALOM FOOD SERVICE

Moisés Laureano Gidel Nathan
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco

Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan - Huancayo - Junín

Sucursal: Jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari - Huancan - Huancayo - Junín

giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grilgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 - 992849052

2024/07

2024/07

2024/07

2024/07

000674

000613



"SHALOM FOOD SERVICE"

EL QUE SUSCRIBE GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA SHALOM FOOD SERVICE

RUC: 10460335219

CERTIFICADO

Que el Sr(A), **SARI ROMINA YARANGA GAVILAN** con DNI: **44420799**, viene laborando en mi representada en el cargo de **MAESTRO DE COCINA**, desde el 20 de junio 2018 hasta el 30 de abril de 2024, en el servicio de alimentación - desempeñándose en preparación de alimentos - jefe de cocina en unidad de operaciones de la empresa en instituciones públicas o privadas: Universidad Nacional de Huancavelica, Región Policial Huancayo.

Demostrando responsabilidad, eficiencia y profesionalismo en todas las labores que se le asigno, motivo por el cual expreso mis felicitaciones y reconocimiento a su labor ejecutada.

Se expide la presente a solicitud del interesado y para los fines que estime conveniente.

Huancayo, 05 de abril del 2024.



SHALOM FOOD SERVICE

Gerente General
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan - Huancayo - Junín
Sucursal: Jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari - Huancan - Huancayo - Junín

giddeicrisostomo@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillegourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 - 992849052

1-0-00



1

417

1-0-00

1-0-00

1

1-0-00

1





PERÚ

Ministerio de Educación

Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria

Dirección de Documentación e Información Universitaria y Registro de Grados y Títulos

REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

Graduado	Grado o Título	Institución
APARDO QUISPE, MADELYN DNI 45252197	BACHILLER EN NUTRICIÓN HUMANA Fecha de diploma: 13/03/17 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 28/03/2012 Fecha egreso: 30/12/2016	UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES <i>PERU</i>
APARDO QUISPE, MADELYN DNI 45252197	LICENCIADA EN NUTRICIÓN HUMANA Fecha de diploma: 18/03/20 Modalidad de estudios: PRESENCIAL	UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES <i>PERU</i>
APARDO QUISPE, MADELYN DNI 45252197	MAESTRO EN CIENCIAS DE LA SALUD MENCIÓN EN: SALUD PÚBLICA Fecha de diploma: 28/12/22 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 07/04/2017 Fecha egreso: 16/12/2018	UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES <i>PERU</i>



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 28 de mayo de 2024.

CARTA N° 048-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):
TOTAL CONSULTING GROUP SAC
email: cursostotalconsulting@gmail.com
Teléfono: 946 228 550

Lima -

**ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA**

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)
64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral 1.16 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que regula la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos por parte del estado.

Por lo cual, dando cumplimiento a lo señalado, se solicita se sirva **VALIDAR LA VERACIDAD** de los siguientes documentos, los mismos que fueron usados por el postor como parte de su oferta; para tal efecto se adjunta al presente:

N°	DOCUMENTO	FECHA	FOLIOS
01	Certificado: "Implementación del sistema HACCP y de sus programas pre - requisitos, validación del plan HACCP y verificación del sistema HACCP" RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY	12/07/2023	24-25

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612- Chanchamayo - Junín
Página Web: www.uniscjsa.edu.pe

1795
1795



THE [illegible] OF [illegible]

[illegible text]





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

En tal sentido y con el propósito de acreditar la validez del documento en cuestión, agradeceré que la información requerida sea remitida en el menor plazo posible, en la Unidad de Trámite Documentario de la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, sito en AV. PERU N° 612 URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN DISTRITO Y PROVINCIA DE CHANCHAMAYO – JUNÍN, con atención a la Unidad de Abastecimiento. Adicionalmente podrá enviar y realizar consultas al correo electrónico abastecimiento@uniscjsa.edu.pe, todo ello con la finalidad de proseguir con las acciones administrativas y legales que correspondan.

A la espera de su pronta respuesta, y se evite la frustración de la fiscalización posterior, quedo de Usted.

Atentamente;


Lic. Adm. Martínez Carmen Huanay Jilca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

6006670
6006609



Gidel N. Cristóbal Laurente
RUC: 10-60335219

TOTAL CONSULTING GROUP S.A.C

CERTIFICADO

Otorgado a :

RUTH ISABEL YARANGA ONCICHUAY

Por su participación y aprobación en el Curso Taller :

**"IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PROGRAMAS
PRE-REQUISITOS, VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP Y VERIFICACIÓN DEL
SISTEMA HACCP"**

Desarrollado del 04 al 07 de Julio, con un total de 24 horas.

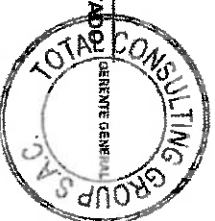
Cod.Reg. TCG : 0362-TCG-2023

Lima, 12 de Julio del 2023.

SRA. ILLA CISNEROS GARCIA
GERENTE ADJUNTO



ING. MG. SC. DANIEL ROJAS HURTADO
DOCENTE DEL CURSO
CIP 145989



1000
1000

1000

1000

000669
859000

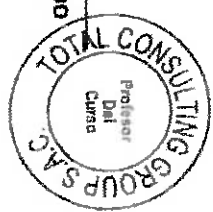
CERTIFICADO DE NOTAS

Implementación del Sistema HACCP y de sus Programas Pre-Requisitos.
Validación del Plan HACCP y Verificación del Sistema HACCP.

PARTICIPANTE : RUTH ISABEL VARANGA ONCIBUAY
FECHA : del 04 al 07 de Julio del 2023
HORAS : 24 Horas Lectivas
NOTA : 20

Daniel Rojas H. R.

ING. MG. SC. DANIEL ROJAS HURTADO
Profesor del Curso



Gustavo N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atchualipa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los héroes
batallas de Junín y Ayacucho"



Chanchamayo, 28 de mayo de 2024.

CARTA N° 048-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):
TOTAL CONSULTING GROUP SAC
email: cursototalconsulting@gmail.com
Teléfono: 946 228 550

Lima -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atchualipa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...) 64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad denuncia al Tribunal para que este inicie el procedimiento

Carta N° 048-2024_Control Posterior_CP N° 02-2024_TOTAL CONSULTING GROUP SAC

AU

Abastecimiento UNISCJSA
Para: cursototalconsulting@gmail.com
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA

Carta N° 048-2024_Control P...
252 KB

Mar 28/05/2024 17:29

Señor(es):
TOTAL CONSULTING GROUP SAC
email: cursototalconsulting@gmail.com
Teléfono: 946 228 550

Lima -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN
DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN
CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA
- 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atchualipa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 28 de mayo de 2024.

CARTA N° 047-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):

KING SSOMAC CONSULTORES SAC

email: king.ssomac@gmail.com

Teléfono: 997755553

Domicilio Legal: AV. EL TRIUNFO MZA. Q LOTE. 9 COO. COOPERATIVA DE VIVIENDA AMÉRICA
(ALTURA DE PARADERO AMERICA KM 14.5) LIMA - LIMA - SAN JUAN DE MIRAFLORES
Lima -

**ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA**

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección **CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:



Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)

64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral 1.16 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que regula la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos por parte del estado.

Por lo cual, dando cumplimiento a lo señalado, se solicita se sirva **VALIDAR LA VERACIDAD** de los siguientes documentos, los mismos que fueron usados por el postor como parte de su oferta; para tal efecto se adjunta al presente:

N°	DOCUMENTO	FECHA	FOLIOS
01	Certificado: "Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, sistema HACCP y Seguridad Alimentaria" N° Registro 309 RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY	OCT – DIC 2023	22-23

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo – Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612- Chanchamayo – Junín
Página Web: www.uniscjsa.edu.pe

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo – Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612- Chanchamayo – Junín
Página Web: www.uniscjsa.edu.pe



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LCENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-S/UNEDUCO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia y de la conmemoración de los héroes
batallas de Junín y Ayacucho"



Chanchamayo, 28 de mayo de 2024.

CARTA N° 047-2024-UA-DGA/UNISCISA

Señor(es):

KING SSOMAC CONSULTORES SAC

email: king.ssomac@gmail.com

Teléfono: 997755553

Domicilio Legal: AV. EL TRIUNFO MZA. Q LOTE. 9 COO. COOPERATIVA DE VIVIENDA AMÉRICA
(ALTURA DE PARADERO AMERICA KM 14.5) LIMA - LIMA - SAN JUAN DE MIRAFLORES

LIMA:

ASUNTO

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

REFERENCIA

- Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCISA - 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado
- Oferta del postor

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a
que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO
PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA - Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS
ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS
ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro
al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del
Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)
64.6 Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las
contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la
verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de
comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada,
la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la
oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el

Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

AU

Abastecimiento UNISCISA

Para: kingssomac@gmail.com

CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA

Carta N° 047-2024_Control P...
20518

Señor(es):

KING SSOMAC CONSULTORES SAC

email: king.ssomac@gmail.com

Teléfono: 997755553

Domicilio Legal: AV. EL TRIUNFO MZA. Q LOTE. 9 COO.
COOPERATIVA DE VIVIENDA AMÉRICA (ALTURA DE PARADERO
AMERICA KM 14.5) LIMA - LIMA - SAN JUAN DE MIRAFLORES

LIMA:

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN

DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN
CONVOCADO POR UNISCISA

REFERENCIA

- 1era Convocatoria.

- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de
Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN
CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la
Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural
de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a
que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento
de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA -
Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA

000654
~~000633~~



Certificate Verification

INT/EGO/2403CA/1066

Certificate Number	Name of Client	Date of Issue	Date of Expiry	Standard	Place	Active/Suspended/Cancelled
INT/EGO/2403CA/1056	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	22.03.2024	22.02.2027	9001:2015	PERU	ACTIVE



)

)



COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO DEPARTAMENTAL JUNÍN



+51 964 561 471

Horario: 9:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00hrs

secretaria@cjp-junin.org.pe

- INICIO
- INSTITUCIONALES
- CAPÍTULOS
- SERVICIOS
- CURSOS
- REVISTA
- TRIBUNAL DEPARTAMENTAL DE ÉTICA
- CARD

Búsqueda de Colegiado

En esta sección podrás realizar una búsqueda por datos personales o por el número de CIP, tan solo llenando los campos que aparecen en la parte inferior.

DATOS DEL COLEGIADO

Número de CIP

241825

Apellidos

YARANGA ONCHIHUAY

Nombres

RUTH ISABEL

Tipo

Ordinario

Fecha Incorporación

18/02/2020

Condición

Habilitado

Nº

Capítulo

1

ALIMENTARIAS



Especialidad

INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Fecha Reconocimiento CIP

18/02/2020

CAPÍTULOS

INGENIERÍA AGRONÓMICA
INGENIERÍA CIVIL
INGENIERÍA DE MINAS
INGENIERÍA INDUSTRIAL
INGENIERÍA DE SISTEMAS
INGENIERÍA MECÁNICA
INGENIERÍA ELÉCTRICA
INGENIERÍA METALÚRGICA
INGENIERÍA QUÍMICA
INGENIERÍA ZOOTECNISTA
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

	INGENIERÍA FORESTAL
	INGENIERÍA AMBIENTAL
	INGENIERÍA ELECTRÓNICA



COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO DEPARTAMENTAL JUNÍN

Horario de atención : De 9:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00hrs
Dirección : Av. Centenario 604 – Urb. San Carlos Huancayo
Central telefónica : +51 964 561 471
Email : secretaria@cip-junin.org.pe
RUC : 20191899863
Razón Social : COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU - JUNIN

ACERCA DE NOSOTROS

El Colegio de Ingenieros del Perú, fue creado en el año 1962, tiene desde 1987 una estructura descentralizada, por lo que existen 28 consejos departamentales CIP en todo el país.

© 2022 Copyright CDJUNIN. Todos los Derechos Reservados



PERÚ

Ministerio de Educación

Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria

Dirección de Documentación e Información Universitaria y Registro de Grados y Títulos

REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

Graduado	Grado o Título	Institución
YARANGA ONCIHUAY, RUTH ISABEL DNI 76622535	BACHILLER EN INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Fecha de diploma: 06/12/17 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 05/09 2012 Fecha egreso: 31/07/2017	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ PERU
YARANGA ONCIHUAY, RUTH ISABEL DNI 76622535	Ingeniera en Industrias Alimentarias Fecha de diploma: 07/05/19 Modalidad de estudios: PRESENCIAL	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ PERU

C

C



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 30 de mayo de 2024.

CARTA N° 051-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "SAN PEDRO"
email: spsecretaria@istsanpedro.edu.pe
Teléfono: 964-681-661

Huancayo -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)

64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral 1.16 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que regula la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos por parte del estado.

Por lo cual, dando cumplimiento a lo señalado, se solicita se sirva VALIDAR LA VERACIDAD del siguiente documento, los mismos que fueron usados por el postor como parte de su oferta; para tal efecto se adjunta al presente:

N°	DOCUMENTO	FECHA	FOLIOS
01	TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO N° 534575 ROSSIO LEON SOTO	10/07/2015	38



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

En tal sentido y con el propósito de acreditar la validez del documento en cuestión, agradeceré que la información requerida sea remitida en el menor plazo posible, en la Unidad de Trámite Documentario de la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, sito en AV. PERU N° 612 URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN DISTRITO Y PROVINCIA DE CHANCHAMAYO – JUNÍN, con atención a la Unidad de Abastecimiento. Adicionalmente podrá enviar y realizar consultas al correo electrónico abastecimiento@uniscisa.edu.pe, todo ello con la finalidad de proseguir con las acciones administrativas y legales que correspondan.

A la espera de su pronta respuesta, y se evite la frustración de la fiscalización posterior, quedo de Usted.

Atentamente;

 UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

LIC. AGUIRRE Carmen Huanay Solís
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

000659
000598



Nº 344575



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

A NOMBRE DE LA NACIÓN

POR CUANTO

El Ministro de Educación

Ha conferido el TÍTULO de

PROFESIONAL TÉCNICO EN
GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
ROSSIO LEON SOTO

A Don(a)

TITULADO (A) en EL INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO
"SAN PEDRO"

PERU T34575

Se expide el presente TÍTULO para que se le revocará cuando tal

Partida HUANCAYO

los DIEZ días del mes de JULIO

del 2015



Ministerio de Educación

Gábel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000658
000557



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUCO
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los héroes
batallas de Junín y Ayacucho"



Chanchamayo, 30 de mayo de 2024.

CARTA N° 051-2024-UA-DGA/UNISCISA

Señor(es):
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "SAN PEDRO"
email: spsec@istapedro.edu.pe
Teléfono: 964-681-661

Huancayo -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCISA - 1era Convocatoria
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a
que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO
PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA - Primera Convocatoria para la CONTRATACIÓN DE
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS
ALUMNOS DE LAS SEDES DE LA MERCEDE, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATPO
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS
ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro
al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del
Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)
64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las
contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la
verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de
comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada,
la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la
opuntidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el
Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento
administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal
correspondiente

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE
SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

AU

Abastecimiento UNISCISA
Para: spsecretaria@sispedro.edu.pe
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Jue 30/05/2024 18:18

CARTA N° 051-2024-UA-DGA...
242 KB

Señor(es):
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "SAN
PEDRO"
email: spsecretaria@sispedro.edu.pe
Teléfono: 964-681-661

Huancayo -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE
DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO
DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCISA - 1era
Convocatoria.

- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de
Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO
LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de
Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha
realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO
PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA - Primera Convocatoria, para la
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y
ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA
MERCEDE, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATPO DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN
SANTOS ATAUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del
cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO
LAURENTE, ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la
Ley de Contrataciones del Estado, establece:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUCO
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los héroes
batallas de Junín y Ayacucho"



Chanchamayo, 30 de mayo de 2024.

CARTA N° 051-2024-UA-DGA/UNISCUSA

Señor(es):
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "SAN PEDRO"
email: spsecretaria@istapedro.edu.pe
Teléfono: 964-681-661

Huancayo.-

ASUNTO

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCUSA

REFERENCIA

- Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCUSA - 1era Convocatoria.
- Numeral 84.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCUSA - Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCEC, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCUSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello el numeral 84.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal Pate que inicia el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCUSA

AU

Abastecimiento UNISCUSA

Para: spsecretaria@istapedro.edu.pe

CC: MARILUZ CARMEN HUAMAN SUICA

CARTA N° 051-2024-UA-DGA... 22 KB

16:18 30/05/2024

Señor(es):
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "SAN PEDRO"
email: spsecretaria@istapedro.edu.pe
Teléfono: 964-681-661

Huancayo.-

ASUNTO

SOLICITO VALIDACIÓN DE
DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO
DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCUSA

REFERENCIA

Convocatoria.

- Numeral 84.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCUSA - Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCEC, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCUSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello, el numeral 84.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chanchamayo, 28 de mayo de 2024.

CARTA N° 052-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor(es):
CRISOSTOMO LAURENTE GIDEL NATHAN
email: giddelcrisostomol@gmail.com
Teléfono: 972301185

Oxapampa -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

REFERENCIA : - Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCJSA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE



Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE; ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro
(...)

64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral 1.16 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que regula la fiscalización posterior de los procedimientos administrativos por parte del estado.

Por lo cual, dando cumplimiento a lo señalado, se solicita se sirva VALIDAR LA VERACIDAD de los siguientes documentos, los mismos que fueron usados por el postor como parte de su oferta; para tal efecto se adjunta al presente: Certificado de trabajo otorgado a:

N°	DOCUMENTO	FECHA	FOLIOS
01	RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY	30/03/2024	26
02	MADELYN APARDO QUISPE	30/04/2024	37



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

03	ROSSIO LEON SOTO	30/04/2024	49
04	LUIS HUMBERTO VELASCO QUISPE	05/04/2024	53
05	SARI ROMINA YARANGA GAVILAN (dice desde 20 de junio 2018 hasta el 30 de abril de 2024) y le otorga el certificado con fecha 05 de abril del 2024.	05/04/2024	61

En tal sentido deberá adjuntar los contratos u ordenes de servicio suscritos con las entidades públicas y privadas mencionadas en los certificados, con el propósito de acreditar la validez del documento en cuestión, agradeceré que la información requerida sea remitida en el menor plazo posible, en la Unidad de Trámite Documentario de la UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, sito en AV. PERU N° 612 URBANIZACIÓN PAMPA DEL CARMEN DISTRITO Y PROVINCIA DE CHANCHAMAYO – JUNÍN, con atención a la Unidad de Abastecimiento. Adicionalmente podrá enviar y realizar consultas al correo electrónico abastecimiento@uniscjsa.edu.pe, todo ello con la finalidad de proseguir con las acciones administrativas y legales que correspondan.

A la espera de su pronta respuesta, y se evite la frustración de la fiscalización posterior, quedo de Usted.

Atentamente;

 
LIC. Rm. Maribel Carmen Huayay Solca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

000654
000503



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atohualipa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 003-2018-SUNEDUCO
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia y de la conmemoración de los héroes
Batallas de Junín y Ayacucho"



CARTA N° 052-2024-UA-DGA/UNISCISA

Señor(es)
CRISOSTOMO LAURENTE GIDEL NATHAN
email: gidelcrisostomo@gmail.com
Teléfono: 972301185

Organismo:-

ASUNTO SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

REFERENCIA

- Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCISA - 1era Convocatoria
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

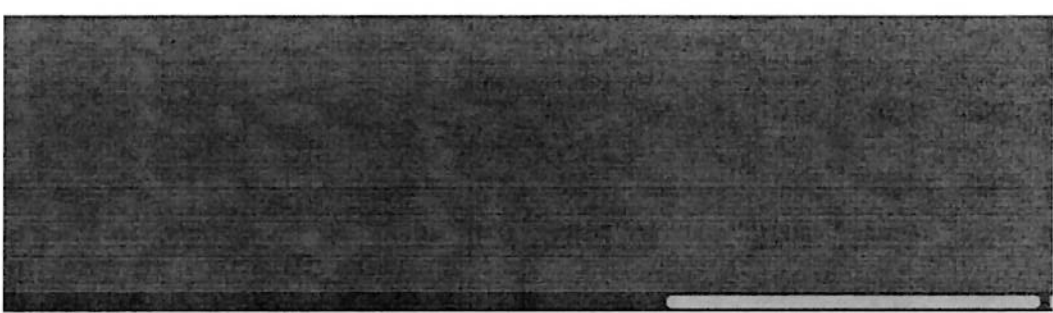
Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atohualipa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA - Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCEDE, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)
64.6. Asimismo, consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y el Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral

Chanchamayo, 28 de mayo de 2024.



SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

AU

Abastecimiento UNISCISA
Para: gidelcrisostomo@gmail.com
CC: MARILUZ CARMEN HUAMANAY SUICA
CARTA N° 052-2024-UA-DGA...
UN 18

Señor(es):
CRISOSTOMO LAURENTE GIDEL NATHAN
email: gidelcrisostomo@gmail.com
Teléfono: 972301185

Organismo:-

ASUNTO SOLICITO VALIDACIÓN DE
DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO
DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

REFERENCIA

- Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCISA - 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atohualipa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA - Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCEDE, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

1900

1901

1902

1903

1904

1905

1906

1907

1908

1909

1910

1911

1912

1913

1914

1915

1916

1917

1918

1919

1920

1921

1922

1923

1924



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUC
"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los héroes
batallas de Junin y Ayacucho"



Chanchamayo, 28 de mayo de 2024.

CARTA N° 052-2024-UA-DGA/UNISCISA

Señor(es):
CRISOSTOMO LAURENTE GIDEL NATHAN
email: gidelcrisostomo@gmail.com
Teléfono: 972301185

Oxapampa.

ASUNTO

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

REFERENCIA

- Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCISA – 1era Convocatoria
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado
- Oferta del postor GIDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA – Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCEDE, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

Artículo 64. Consentimiento del otorgamiento de la buena pro

(...)
64.6 Asimismo, ~~consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar inexactitud o falsedad en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, de conformidad con lo establecido en la Ley y en el Reglamento. Adicionalmente, la Entidad comunica al Tribunal para que inicie el procedimiento administrativo sancionador y al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente.~~

Asimismo, atendiendo al principio de privilegio de controles posteriores enmarcado en el numeral

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

AU

Abastecimiento UNISCISA
Para: gidelcrisostomo@gmail.com
CC: MAYILUZ CARMEN HUAYAY SULCA
CARTA N° 052-2024-UA-DGA...
UN 18

Jun 30/05/2024 18:23

Señor(es):
CRISOSTOMO LAURENTE GIDEL NATHAN
email: gidelcrisostomo@gmail.com
Teléfono: 972301185

Oxapampa.

ASUNTO

SOLICITO VALIDACIÓN DE
DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO
DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCISA

REFERENCIA

Convocatoria.

- Concurso Público N°002-2024-CS/UNISCISA – 1era Convocatoria.
- Numeral 64.6 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Oferta del postor GIDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos afectuosos de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, la presente obedece a que nuestra Entidad ha realizado la convocatoria del procedimiento de selección CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA – Primera Convocatoria, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCEDE, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024, resultado del cual se adjudicó la Buena Pro al postor GIDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, ante ello, el numeral 64.6 del Artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:



Consulta de grados y títulos de educación superior

Datos de búsqueda

Número de documento: 70393244

Apellidos y nombres:

Tecnológicos

Apellidos y/o nombres	Grado o Título	Institución educativa
VELASCO QUISPE, LUIS HUMBERTO DNI:70393244	PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO Nivel: SUPERIOR TECNOLÓGICO Fecha de emisión: 25/05/2018 Código MINEDU: I25201801281	SAN PEDRO País / Región: JUNÍN

Fuente:

- Direcciones Regionales (DRE) o Gerencias Regionales de Educación (GRE): grados y títulos registrados antes del año 2016.
- MINEDU: grados y títulos registrados a partir del año 2016.

Si tiene alguna consulta escriba al correo título-tecnologico@minedu.gob.pe

Pedagógicos

Apellidos y/o nombres	Grado o Título	Institución educativa
No se encontraron resultados.		

Fuente:

- Direcciones Regionales (DRE) o Gerencias Regionales de Educación (GRE).

Si tiene alguna consulta escriba al correo título-pedagogico@minedu.gob.pe

Escuelas de educación superior y universidades

Apellidos y/o nombres	Grado o Título	Institución educativa
No se encontraron resultados.		

Fuente:

- SUNEDU.

Para mayor información ingresar a la página web de SUNEDU: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/>

* El reporte emitido no reemplaza al título ni tiene valor oficial para realizar trámites.



000651
Fecha : 30/05/2024
Hora : 17:11

000590

Consulta de grados y títulos de educación superior

Datos de búsqueda

Número de documento: 44420799
Apellidos y nombres:

Tecnológicos

Apellidos y/o nombres	Grado o Título	Institución educativa
YARANGA GAVILAN, SARI ROMINA DNI:44420799	PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO Nivel: SUPERIOR TECNOLÓGICO Fecha de emisión: 20/07/2017 Código MINEDU: I2520171100	CONTINENTAL País / Región: JUNÍN

Fuente:

- Direcciones Regionales (DRE) o Gerencias Regionales de Educación (GRE): grados y títulos registrados antes del año 2016.
- MINEDU: grados y títulos registrados a partir del año 2016.

Si tiene alguna consulta escriba al correo título-tecnologico@minedu.gob.pe

Pedagógicos

Apellidos y/o nombres	Grado o Título	Institución educativa
No se encontraron resultados.		

Fuente:

- Direcciones Regionales (DRE) o Gerencias Regionales de Educación (GRE).

Si tiene alguna consulta escriba al correo título-pedagogico@minedu.gob.pe

Escuelas de educación superior y universidades

Apellidos y/o nombres	Grado o Título	Institución educativa
No se encontraron resultados.		

Fuente:

- SUNEDU.

Para mayor información ingresar a la página web de SUNEDU: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/>

* El reporte emitido no reemplaza al título ni tiene valor oficial para realizar trámites.

Buscar...

Inicio > Búsqueda > Ficha Única del Proveedor

Actualizado al 29/05/2024 a las 17:03

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Vigentes: BIENES SERVICIOS

- RUC (*) : 10460335219
- Domicilio (**) : PASCO / OXAPAMPA / OXAPAMPA
- Estado (**) : ACTIVO
- Condición (**) : HABIDO
- Tipo de Contribuyente (**) : PERSONA NATURAL CON NEGOCIO

Ver menos ^

Desempeño: ★★★★★

0 Sanciones del TCE

0 Penalidades

0 Inhabilitacion por Mandato Judicial

0 Inhabilitación Administrativa

0 SUNAT

0 SBS

La información del desempeño corresponde a los cuatro últimos años.

Las sanciones mostradas son impuestas por el Tribunal de Contrataciones del Estado (TCE).

La entidad contratante es la responsable de registrar los contratos, las órdenes de compra, las órdenes de servicio y las penalidades que se muestran en el Buscador de Proveedores del Estado.

La información que se muestra corresponde a: i) contratos derivados de procedimientos de selección; y ii) órdenes de compra y de servicio del tipo: hasta 3UIT (DL 1017), de hasta 8UIT (Ley 30225), de hasta 9UIT (DU 16-2022), catálogo electrónico, servicios públicos y otras contrataciones sin proceso de selección previo.

Cabe precisar, que no se muestran las órdenes de compra y de servicio registradas por la entidad del tipo: derivados de procedimientos de selección, exoneraciones/contratación directa, decretos de urgencia, regímenes especiales, convenio entre entidades y artículo 5 del reglamento de Petroperú.

Fuentes:
(*) Registro Nacional de Proveedores del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado
(**) Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria

Proveedores sancionados por organismos internacionales para contratar con el Estado

- Listado del Banco Mundial de empresas e individuos no elegibles
- Listado del BID de empresas y personas sancionadas

Experiencia del Proveedor

Publicada en el SEACE

Contratos y órdenes de los proveedores de bienes, servicios, ejecutores y consultores de obras publicados por las entidades en el SEACE.

[Ver Detalle](#)

 [Imprime Constancia RNP](#)

¿Necesita actualizar la información de la Ficha Única del Proveedor (FUP)?

En caso el proveedor requiera actualizar su denominación o razón social, domicilio y/o conformación jurídica, debe realizar la actualización de información legal, de acuerdo a la Directiva N° 001-2020-OSCE/CD



¿Hay algo que mejorar en esta página?





UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

TRAMITE DOCUMENTARIO

RECIBIDO

24 MAY 2024

000598

EXP. 3589
FOLIOS: 38
HORA: 11:50
FIRMA: [Firma]
La recepción de este documento no es señal de conformidad

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Oxapampa, 21 de mayo de 2024.

CARTA N° 0012-2024-SFS

Señores:

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Atención:

ÁREA DE ABASTECIMIENTO

Referencia:

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA

Asunto:

Entrega de documentos solicitados para la firma de contrato

Presente. -

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo y a la vez adjunto los documentos solicitados para la firma de contrato del proceso CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Gidel Nathan
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco

Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan – Huancayo – Junín

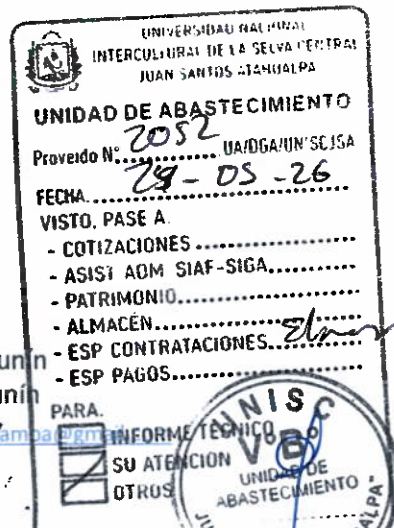
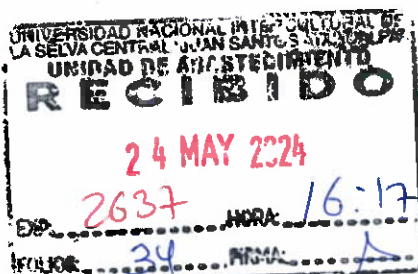
Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari – Huancan – Huancayo – Junín

gidelcrisostomol@gmail.com

inversioneshalom2014@gmail.com

grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 – 992849052



OFICINA DE TRAMITE DOCUMENTARIO
PROVEIDO

Pase a:
U. ABASTG C/NGMB

Para:
W ATGRCOV

Fecha 24 / 05 / 2024



~~000537~~

**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y
DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

Solicito: Retención del 10% como Garantía Fiel Cumplimiento.

Señores

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS
ATAHUALPA**

Atención:

JEFE DE ABASTECIMIENTO

El que suscribe, **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE** con DNI: 46033521 con Ruc: **10460335219**, domiciliado en Pasaje Los Colonos N° 00, Distrito de Oxapampa, Provincia de Oxapampa, Departamento de Pasco. Me presento ante usted y expongo:

Que, habiendo ganado la Buena Pro Consentida del **CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATA HUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024"**, y siendo necesario la firma del contrato para la ejecución del servicio mencionado y estando inscrito en el registro de MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA (REMYPE), con el N° 0001824198-2020, solicito se me retenga el 10% como Garantía de Fiel Cumplimiento, monto de la retención es **S/ 90, 240.00** (Noventa mil doscientos cuarenta con 00/100 soles.) amparándonos en el Art. 39° del DL 1017 y Art. 161° de su reglamento.

Por lo tanto, ruego a usted acceder a mi petición por ser de justicia.

Oxapampa, 21 de mayo de 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Adjunto:

- Copia REMYPE
- Detalle de garantía.

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco

Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan – Huancayo – Junín

Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari – Huancan – Huancayo – Junín

giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 – 992849052

1900

1900



THE FIRST PART OF THE HISTORY OF THE
REPUBLIC OF THE UNITED STATES OF AMERICA

BY JAMES M. SMITH

THE HISTORY OF THE UNITED STATES OF AMERICA
FROM 1776 TO 1876
IN TWO VOLUMES
VOLUME I

THE HISTORY OF THE UNITED STATES OF AMERICA
FROM 1776 TO 1876
IN TWO VOLUMES
VOLUME II

THE HISTORY OF THE UNITED STATES OF AMERICA
FROM 1776 TO 1876
IN TWO VOLUMES
VOLUME III

THE HISTORY OF THE UNITED STATES OF AMERICA

FROM 1776 TO 1876
IN TWO VOLUMES
VOLUME IV

THE HISTORY OF THE UNITED STATES OF AMERICA

FROM 1776 TO 1876
IN TWO VOLUMES
VOLUME V

THE HISTORY OF THE UNITED STATES OF AMERICA



000647

03

000596

TOTAL, DEL CONTRATO	10% DE RETENCIÓN	MONTO DE RETENCIÓN EN SEIS MESES	MESES DE RETENCIÓN	MONTO EN SOLES
S/ 902,400.00	S/ 90,240.00	S/ 22,560.00	junio	S/ 22,560.00
			Julio	S/ 22,560.00
			Agosto	S/ 22,560.00
			Septiembre	S/ 22,560.00
TOTAL				S/ 90,240.00

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan – Huancayo – Junín
Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari – Huancan – Huancayo – Junín

giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 – 992849052



PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo

000646

000595

04

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC N° : 10460335219

Razón Social : CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Actividad Económica (*) : ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO
MÓVIL DE COMIDAS

CIIU (*) : 5610

Domicilio : P.J.LOS COLONOS NRO. SN URB. OXAPAMPA (ESPALDA
MUNICIPALIDAD DE OXAPAMPA)

Distrito : OXAPAMPA

Provincia : OXAPAMPA

Departamento : PASCO

Gerente General : —

Representante Legal : GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Queda Acreditada como : MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción 0001824198-2020

Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE: 02/11/2020

(*) CIIU v3 : 55205

(*) Actividad Económica RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS.

Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual del REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se encuentra sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso, de comprobar fraude o falsedad en la declaración presentada por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta se adecua a los supuestos delitos contra la fe pública del Código Penal; este será comunicada al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente, de conformidad con el Art. 32° de la Ley N° 27444.

La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para la inscripción en el REMYPE, a efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.

Fecha de Expedición : 06/11/2020

Impreso el 17/05/2024 10.06.03

www.gob.pe/mtpe

Av. Salaverry 655
Jesus Maria
T: (01) 630-6000

31

05
000645~~000584~~**CARTA DE AUTORIZACION PARA DEPOSITO EN CUENTA (CCI)**

Oxapampa, 21 de mayo de 2024.

SEÑORES
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS
ATAHUALPA

Atención:

ÁREA DE ABASTECIMIENTO

PRESENTE.

ASUNTO : Autorización para el pago con abonos en cuenta.

Por medio de la presente, comunico a Ud., que el número del Código de Cuenta Interbancario (CCI) es el siguiente:

003-500-003005366127-65

(20 DIGITOS)

Agradeciéndole se sirva disponer lo conveniente para que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al indicado CCI en el BANCO INTERBANK, a favor de **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**

Asimismo, dejo constancia que el comprobante de pago a ser emitido por mi persona, una vez cumplida o atendida la correspondiente orden de compra o de servicio, quedara cancelada para todos sus efectos mediante la sola acreditación del importe del referido comprobante de pago a favor de la cuenta de la entidad bancaria a que se refiere el primer párrafo de la presente.

Atentamente.

SHALOM FOOD SERVICE
Cristostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Nombre de la persona natural
DNI N° 46033521
RUC N° 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco

Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan – Huancayo – Junín

Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari – Huancan – Huancayo – Junín

giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 – 992849052



000644 06

~~000593~~**CARTA DE NUMERO DE CUENTA PARA DETRACCIÓN**

Oxapampa, 21 de mayo de 2024.

SEÑORES :

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS
ATAHUALPA**Atención:**ÁREA DE ABASTECIMIENTO****PRESENTE.****ASUNTO :** Comunica número de cuenta para detracción.

Por medio de la presente, comunico a Ud., que el número de Cuenta para detracción en nuevos soles, es el siguiente:

00-381-434060

(10 DIGITOS)

Pertenece a la empresa GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, con RUC N° 10460335219, agradeciéndole se sirva disponer lo conveniente para que los abonos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta corresponde al indicado en el BANCO DE LA NACION, lo cual les hago llegar de acuerdo a lo dispuesto por la SUNAT según Decreto legislativo N° 940.

Atentamente.

SHALOM FOOD SERVICE*Crisostomo Laurente Giddel Nathan*
RUC: 10460335219

Nombre de la persona natural

DNI N° 46033521

RUC N° 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan – Huancayo – Junín
Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari – Huancan – Huancayo – Juníngiddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 – 992849052

~~000582~~





DECLARACIÓN JURADA DE DOMICILIO PARA EFECTO DE NOTIFICACION

Conste por el presente documento, al que brindo mayor fuerza legal:

Yo, **CRISOSTOMO LAURENTE, giddel nathan**, de Nacionalidad Peruana con DNI No. 46033521 domiciliado(a) en: Pasaje Los Colonos N° 00, Distrito Oxapampa, Provincia Oxapampa, Departamento Pasco, con **RUC: 10460335219**, con correo electrónico giddelcrisostomol@gmail.com y la dirección para efectos de **notificación** durante la ejecución del contrato es **Jirón TUPAC AMARU N° 122 Urb. Huari, Distrito Huancan, Provincia Huancayo, Región Junín**. en el pleno goce de los Derechos Constitucionales y en concordancia con lo previsto en la Ley No. 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.

DECLARO BAJO JURAMENTO:

Que, la dirección que señalo líneas arriba, es mi domicilio de supervisión administrativa, actual, efectivo y verdadero, en caso de comprobarse falsedad alguna, la Autoridad correspondiente podrá someterme a las sanciones contempladas en el Art. 427° del Código Penal.

Formulo la siguiente **DECLARACIÓN DE CERTIFICACIÓN DOMICILIARIA SIMPLIFICADA**

como requisito para efecto de trámite para efectos de notificación durante la ejecución del contrato.

Para mayor constancia y validez, cumplo con firmar y pongo mi huella digital al pie del presente documento para los fines legales correspondientes.

Huancayo, 21 de mayo del 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan – Huancayo – Junín
Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari – Huancan – Huancayo – Junín

giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 – 992849052

ANEXO N° 12

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL
CONTRATO)**

Señores

**COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

El que se suscribe, GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, postor adjudicado, identificado con DNI N° 46033521, autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico giddelcrisostomol@gmail.com o inversioneshalom2014@gmail.com lo siguiente:

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

Oxapampa, 21 de mayo 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

1997

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS

1997

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7090
U.S.A. AND CANADA
OTHER COUNTRIES: SEE LIST OF AGENTS



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA													
DETALLE DEL COSTO UNITARIO - VALORIZACIONES APROX. POR MES - PRESUPUESTO ANUAL 2024													
MES	DIAS HABILES	CANTIDAD DE DESAYUNOS POR DIA	CANTIDAD DE ALMUERZOS POR DIA	CANTIDAD DE CENAS POR DIA	RACIONES DIARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA)	RACIONES MENSUALES	CANTIDAD DE RACIONES DESAYUNO AL AÑO	CANTIDAD DE RACIONES ALMUERZO AL AÑO	CANTIDAD DE RACIONES CENAS AL AÑO	COSTO UNIT. DESAYUNO	COSTO UNIT. ALMUERZO	COSTO UNIT. CENA	VALORIZACION MENSUAL APROX
JUNIO	19	440	440	80	960	18240	8360	8360	1520	S/ 7.00	S/ 9.00	S/ 6.00	S/ 142,880.00
JULIO	21	440	440	80	960	20160	9240	9240	1680	S/ 7.00	S/ 9.00	S/ 6.00	S/ 157,920.00
SEPTIEMBRE	21	440	440	80	960	20160	9240	9240	1680	S/ 7.00	S/ 9.00	S/ 6.00	S/ 157,920.00
OCTUBRE	22	440	440	80	960	21120	9680	9680	1760	S/ 7.00	S/ 9.00	S/ 6.00	S/ 165,440.00
NOVIEMBRE	20	440	440	80	960	19200	8800	8800	1600	S/ 7.00	S/ 9.00	S/ 6.00	S/ 150,400.00
DICIEMBRE	17	440	440	80	960	16320	7480	7480	1360	S/ 7.00	S/ 9.00	S/ 6.00	S/ 127,840.00
	120				5760	115200	52800	52800	9600				S/ 902,400.00
12 MESES		TOTAL DE RACIONES AL AÑO				230400	105600	105600					S/ 57,600.00
		TOTAL DE RACIONES AL AÑO				115200							S/ 902,400.00

SHALOM FOOD SERVICE


Cristóbal Ramírez Gudiol Northon
RUC 10460335219

ESTRUCTURA DE COSTO						
CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD DIA, MENSUAL O ANUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL	
COSTOS FIJOS						
PERSONAL (1NUTRICIONISTA, 3 CHEF, 3 LIMPIEZA, 7 AYUDANTES)	MES	6	S/ 26,000.00	S/ 26,000.00	S/ 156,000.00	
EQUIPOS	MES	6	S/ 800.00	S/ 800.00	S/ 4,800.00	
VARIOS						
EQUIPOS DE MATERIAL DE ASEO E IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD	DIA	120	S/ 24.00	S/ 720.00	S/ 2,880.00	
ROPA DE TRABAJO	UNIDAD	15	S/ 200.00	S/ 16.67	S/ 3,000.00	
VAJILLA, MENAJES Y OLLAS	GLOBAL	1	S/ 2,500.00	S/ 208.33	S/ 2,500.00	
EXAMEN MEDICO	UNIDAD	16	S/ 25.00	S/ 2.08	S/ 400.00	
MOVILIZACION Y DESMOVILIZACION	GLOBAL	1	S/ 4,500.00	S/ 25.00	S/ 4,500.00	
PARCIAL COSTOS FIJOS				S/ 27,772.08	S/ 174,080.00	
COSTOS VARIABLES						
INSUMOS MENU BASICO (ELP)						
INSUMOS (MATERIA PRIMA) (DESAYUNO + ALMUERZO + CENA)	UND	115,200	S/ 10.82	S/ 608,383.88	S/ 608,383.88	
VARIOS						
TRANSPORTE DE VIVERES (4%)	VIAJE	4	S/ 1,500.00	S/ 6,000.00	S/ 36,000.00	
FUNIGACION Y DESRATIZACION	UNIDAD	6	S/ 250.00	S/ 25.00	S/ 1,500.00	
BIOSEGURIDAD						
MASCARILLA DESCARTABLE	UNIDAD	400	S/ 0.50	S/ 76.04	S/ 200.00	
GUANTES DESCARTABLE	UNIDAD	400	S/ 0.50	S/ 60.83	S/ 200.00	
PARCIAL COSTOS VARIABLES				S/ 614,545.75	S/ 646,283.88	
SUB TOTAL					S/ 820,363.88	
UTILIDADES 5%					S/ 41,018.19	
COSTO DIRECTO ANUAL					S/ 861,382.07	
IMPUESTO DEL I.G.V. (18%)					S/ -	
COSTO TOTAL ANUAL					S/ 902,400.26	

SHALOM FOOD SERVICE

Cristian Alvarado
RUC: 10460335219

DECLARACIÓN JURADA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE, postor adjudicado declaro que el correo electrónico y numero de contacto de la empresa es la siguiente, para las notificaciones durante la ejecución contractual.

CORREO ELECTRONICO:

Principal: giddelcrisostomol@gmail.comAnexo: inversioneshalom2014@gmail.com

NUMERO DE CONTACTO:

Principal: 972 301 185

anexo Oxapampa: 952 391 885

anexo Huancayo: 992 849 052

Oxapampa, 21 DE MAYO DEL 2024

SHALOM FOOD SERVICE


Crisostomo Laurente Giddei Nathan
RUC: 10460335219

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

LISTA DE PERSONAL NO CLAVE

APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	N° CELULAR	CARGO
PEREZ LEON JORGE ABEL	72034971	914587434	AYUDANTE
CASTILLO HUAMAN GABRIEL ISMAEL	76726750	916216076	LIMPIEZA
ALIAGA GOMEZ MILAGROS	75879785	923333327	AYUDANTE
CONTRERAS LIMAYLLA ROSARIO LUZ	77666009	902761883	AYUDANTE
GUADALUPE MANDUJANO ISAIAS ISAAC	44370344	980622790	AYUDANTE
LASCO VARGAS MILY	48170639	991061035	AYUDANTE
PAREDES MALDONADO BEATRIZ	45745819	982545696	AYUDANTE
PAREDES MALDONADO CLARA VIRGINIA	20595074	982545696	LIMPIEZA
ROMERO CASTRO MOISES	43033196	900098028	AYUDANTE
LASCO VARGAS LLAMILY LLUSSY	74856714	932626958	AYUDANTE
CARHUAS LASCO LOURDES SHAVELY	60639851	932626958	LIMPIEZA
MAURICIO YPARRAGUIRRE ANGEL MISAEL	71373255	980065194	AYUDANTE
MAURICIO YPARRAGUIRRE ISABEL	76683172	992849052	AYUDANTE

SHALOM FOOD SERVICE
 Cristianesimo Limpieza y Alimentación
 RUC. 10461335219

~~000575~~

72034977

CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO
CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO

Departamento JUNIN Provincia Tarma Distrito PLOMANO

Dirección CASERO PURHARACRA

Ocupación
Domicilio de Origen

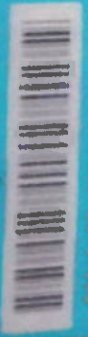
Código de Verificación 105008




Hidalgo

~~000574~~

76726750

			CONSTANCIA DE SUFRAGIO	
CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO		
Departamento JUNIN	Provincia HUANCAYO	Distrito VIQUEZ		
Dirección JR. HUASCAR S/N				
Observaciones Donación de Organos			Grupo de Votación 234155	

18

[illegible]

CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Departamento
LA LIBERTAD

Provincia
TRUJILLO

Distrito
EL PORVENIR

Dirección
ASENT.H. LOS LAURELES I MZ. E L.T. 26A

Cuarto Nivel **120110**

Observaciones

Donación de Órganos **NO**

Grupo de Votación **204887**

ASISTENTE SOCIAL
D.E. NACIONAL

1999

1880
1881
1882

THE
LIBRARY
OF THE
MUSEUM
OF
COMPARATIVE ZOOLOGY
AND
ANATOMY
OF THE
MUSEUM OF
COMPARATIVE ZOOLOGY
AND
ANATOMY
OF THE
MUSEUM OF
COMPARATIVE ZOOLOGY
AND
ANATOMY

THE
LIBRARY
OF THE
MUSEUM
OF
COMPARATIVE ZOOLOGY
AND
ANATOMY
OF THE
MUSEUM OF
COMPARATIVE ZOOLOGY
AND
ANATOMY
OF THE
MUSEUM OF
COMPARATIVE ZOOLOGY
AND
ANATOMY

~~000570~~

I<PER48170639<6<<<<<<<<<<<<<<
9204085F2706063PER<<<<<<<<<<<<8
LASCO<<MILY<<<<<<<<<<<<<<

	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO
	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO

Departamento
ARICA

Provincia
SATIPÓ

Distrito
RIO NEGRO

Dirección
COMANDO NATIVA IMPITATO CASCADA

Observaciones
Duplicación de Original **NO**

Grupo de Votación **273541**

1997

REPUBLICA DEL PERU REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACION Y ESTADO CIVIL
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD DNI 45745819-9

Duplicado

Primer Apellido
PAREDES

Segundo Apellido
MALDONADO

Tercer Nombre
BEATRIZ

Nacimiento Fecha y Lugar
30 08 1967 110606

Sexo Estado Civil
F S

Fecha Inscripción
06 06 2007

Fecha Emisión
18 05 2021

Fecha Censada
21 03 2022

I<PER45745819<5<<<<<<<<<<<<<<<<<
8708302F2203218PER<<<<<<<<<<<<<<<<8
PAREDES<<BEATRIZ<<<<<<<<<<<<<<<<

CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO
CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO

Denominación: JUNIN
 Provincia: CHANCHAMAYO
 Distrito: PICHANAZKI

Dirección:
 CALLE UNIVERSITARIA A-05 - ASENT. H.3 DE MAYO

Observaciones:
 Denominación de Organización: NO

Grupo de Votación: 117541

Papeleta de Votación

Papeleta de Votación

25000

THE
NATIONAL
ARCHIVES
COLLECTION
OF
THE
UNITED STATES
OF AMERICA
WASHINGTON
D. C.

THE
NATIONAL
ARCHIVES
COLLECTION
OF
THE
UNITED STATES
OF AMERICA
WASHINGTON
D. C.

~~000568~~

REPUBLICA DEL PERU REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACION Y ESTADO CIVIL CUI 20595074-1

DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD DNI

Fecha Inscripción	16 02 2005
Fecha Emisión	18 05 2021
Fecha Caducidad	16 05 2029

Primer Apellido
PAREDES

Segundo Apellido
MALDONADO

Pre Nombres
CLARA VIRGINIA

Nacimiento, Fecha y Ubigeo
11 05 1978 110605

Sexo F Estado Civil S

I<PER20595074<8<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<
7805112F2905187PER<<<<<<<<<<<<<<<<0
PAREDES<<CLARA<VIRGINIA<<<<<<<

	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO
CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO

Departamento JUNIN Provincia CHANCHAMAYO Distrito PICHANAQUI

Dirección AA.VV. PIEDRA LUNAR MZ.B LT.17

Observaciones Donación de Organos NO Grupo de Votación 102976

10/10/10
10/10/10



~~000557~~

CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

988001

100000



REPÚBLICA DEL PERÚ

REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACIÓN Y ESTADO CIVIL

DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD

CUI
DNI: **74856714 - 9**

Primer Apellido LASCO

Segundo Apellido VARGAS

Por Nombre LLAMILY LLUSSY

Nacimiento Fecha y Lugar
16-08-1988 ILO-ILO

Sexo Estado Civil
F S

Fecha Inscripción
17-09-2010

Fecha Emisión
13-06-2023

Fecha Caducidad
06-10-2023

I<PER74856714<8<<<<<<<<<<<<<<<<<
9809169F2310060PER<<<<<<<<<<<<<<<<
LASCO<<LLAMILY<LLUSSY<<<<<<<<<<<

CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Departamento
JUNIN

Provincia
SATIPO

Distrito
RIO NEGRO

Impresión de Huella

Dirección
CCNN IMPITATO

Cuarto Nivel **110707**

Observaciones

Donación de Organos **NO**

Grupo de Votación **279163**

CARMIN VELAZQUEZ KOSCHUL
JEFTE NACIONAL

200281 100281 0102 1028004

2000

7

~~000565~~

(3) المسألة

CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO	CONSTANCIA DE SUFRAGIO
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Departamento
JUNIN

Provincia
CHANCHAMAYO

Distrito
PICHANAQUI

Dirección
CCNN IMPITATO CASCADA

Cuarto Nivel **110805**

Observaciones

Donación de Organos

Grupo de Votación **237157**

000284 0000292 028719 0165 9604576

11



[illegible]

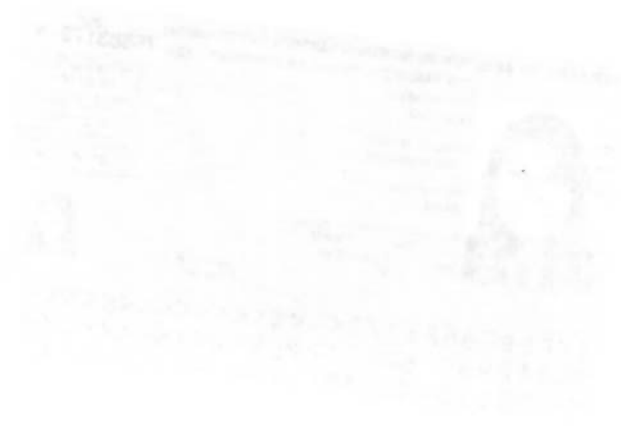


~~000563~~



350/30

2-10-1960





ACTA DE COMPROMISO

SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA), JUNIO - DICIEMBRE 2024

Siendo el día 23 de mayo del 2024, el ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRÍGUEZ – Director Encargado de Bienestar Universitario y el señor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE – Gerente General del concesionario SHALOM FOOD SERVICE, procedieron a realizar el recorrido de las instalaciones de los Servicios de Apoyo Alimentario (Comedor Universitario) en la ciudad de La Merced, Pichanaqui y Mazamari, de acuerdo a lo solicitado, según CARTA S/N – Expediente N° 3463 de fecha 22 de mayo del 2024.

Habiendo revisado las infraestructuras el Gerente General del concesionario, manifestó que los ambientes se prestan para la elaboración de los alimentos considerando la cocina, los almacenes temporales de alimentos y demás ambientes de preparación, a fin de poder asegurar la calidad del servicio a prestar y evitar riesgos al traslado.

Por se realizó los siguientes acuerdos:

- 1) El Director encargado de Bienestar Universitario da la viabilidad correspondiente para la remodelación y algunos cambios requeridos, para la preparación de alimentos dentro del comedor universitario, que consta de un espacio para la cocina, almacenes temporales de alimentos y otros, los cuales serán costeados en su totalidad por el concesionario.
Se adjunta fotografías como parte de las evidencias.
- 2) También se acordó que la Dirección de Bienestar Universitario asegurará la línea trifásica para la instalación de línea caliente, para la conservación de temperatura de los alimentos los cuales garantizarían la calidad del servicio, en ese sentido esta dirección realizará coordinaciones con la Unidad de Servicios Generales a fin de habilitar la línea trifásica.
- 3) Se facilitará el acceso de ingreso de bienes de la empresa concesionaria el día sábado 25 y domingo 26 de mayo del año en curso, a fin de que dicha empresa pueda realizar la remodelación y otros, para su instalación de los ambientes del comedor universitario. Asimismo, se dará acceso temporal al nuevo concesionario el día miércoles 29 de mayo del presente año, a partir de las 04:00 p.m., después que haya terminado el servicio del contrato complementario de la empresa J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L., para terminar con su instalación correctamente y pueda iniciar con sus servicios el día jueves 30 de mayo del presente año.

En señal de conformidad se suscribe la presente acta y pasan a firmar los presentes:



ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRÍGUEZ
Director (E) de Bienestar Universitario

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Gidde Nathan
RUC: 10460335219

GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE
Gerente General del concesionario
SHALOM FOOD SERVICE

Handwritten text at the top of the page, mostly illegible due to fading.

Small block of handwritten text located in the lower-left quadrant of the page.



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa



000622

561

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO SEDE LA MERCED



SHALOM FOOD SERVICE

Cristosomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219



Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 20568019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

Example:



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

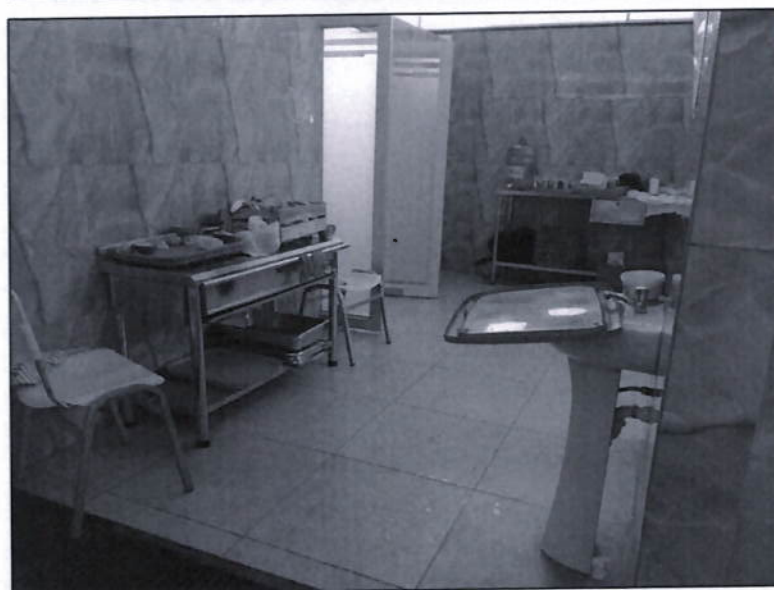
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



000621

0560



SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurence Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 20568019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

12/20/01

2001

2001

2001

2001

2001



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



000620

000559



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Llanos Gidel Nathan
RUC: 10460335219



THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1954

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1954



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa



000619

000558

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

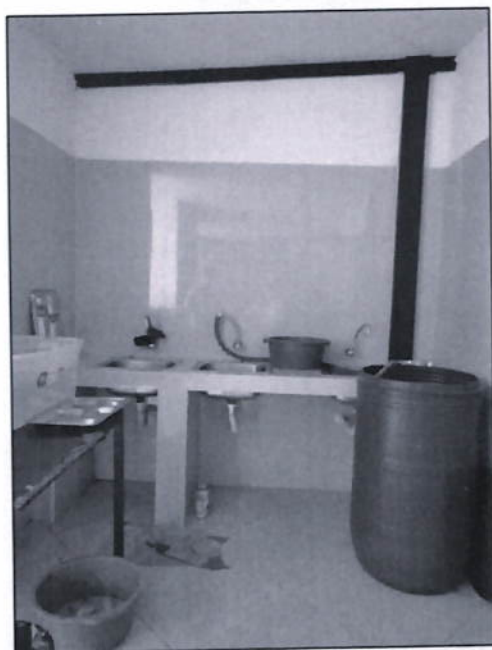
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO SEDE PICHANAQUI



SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Cid del Nathan
RUC: 10460335219



Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 20568019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
100-100



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

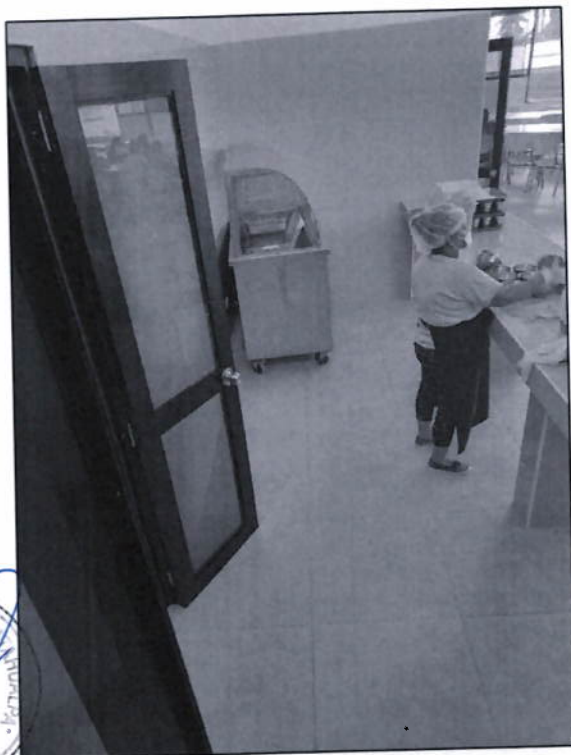
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



000618

000557

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO FILIAL SATIPO



SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddei Nathan
RUC: 10460335219



Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 20568019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

3000

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

1910

100

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
1910



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



000617

00556



SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 30460335219

Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 20568019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa



000616

000555

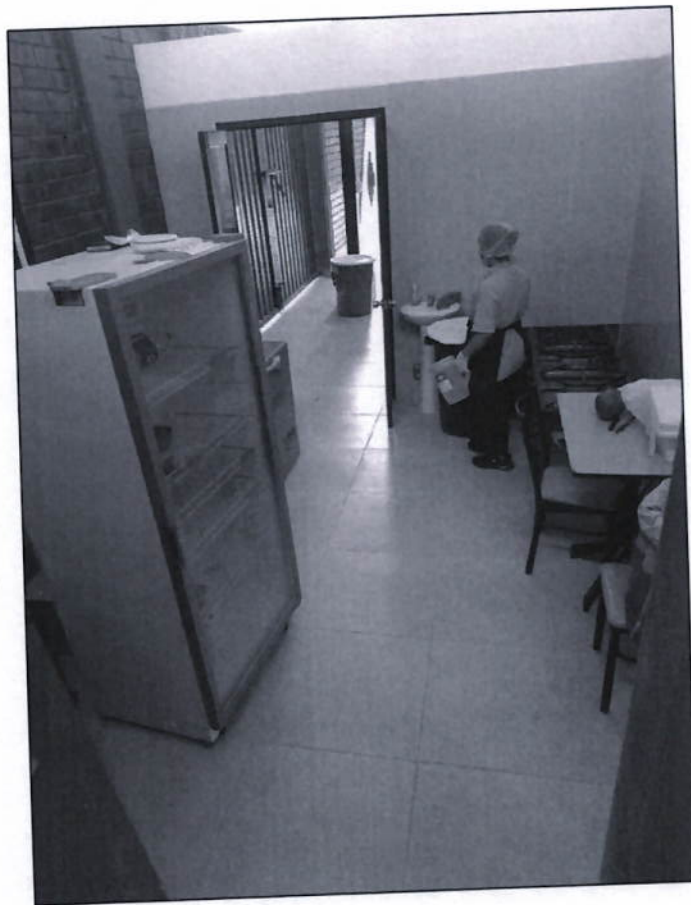
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



SHALOMFOOD SERVICE

Crisostomo Laureate Giddel Nathan
RUC: 10460395219





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA



Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia,
y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

000615

000554

Chanchamayo, 27 de mayo de 2024.

CARTA N° 046-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Señor:

GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

"POSTOR ADJUDICADO"

**CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS
PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL
MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA
CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024**

Email autorizado para efectos de notificación: giddelcrisostomol@gmail.com

Número telefónico Celular: 972301185

Domicilio legal para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato: Pasaje Los
Colonos N° 00 Oxapampa – Oxapampa – Pasco.

Oxapampa. -

**ASUNTO : SE LE OTORGA PLAZO PARA SUBSANAR LOS REQUISITOS
PRESENTADOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO.**

REFERENCIA : CARTA N° 0012-2024-SFS, de fecha 24 MAY 2024

De mi especial consideración:

Es grato dirigirme a Usted, para saludarlo cordialmente, a la vez manifestarle que, de acuerdo al
numeral 136.1 del artículo 136° del Reglamento, *Una vez que la buena pro ha quedado consentida o
administrativamente firme, tanto la Entidad como el o los postores ganadores, están obligados a contratar.*

Para tales efectos la normativa en contrataciones del Estado ha establecido un procedimiento
específico para la suscripción del contrato, el cual está revestido de una serie de formalidades, las cuales en
concordancia con el Principio de Legalidad deben ser cumplidas obligatoriamente por las partes a efectos de
perfeccionar el contrato y, consecuentemente, ejecutar las prestaciones respectivas.

Así, el numeral 141.1 del artículo 141 del Reglamento disponer lo siguiente: "Dentro del plazo de
ocho (8) días hábiles siguientes al registro en el SEACE del consentimiento de la buena pro o de que esta haya
quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro presenta los requisitos para perfeccionar el
contrato. En un plazo que no puede exceder de los dos (2) días hábiles siguientes de presentados los documentos,
la Entidad suscribe el contrato o notifica la orden de compra o de servicio, según corresponda, u otorga un plazo
adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de cuatro (4) días hábiles contados desde el día
siguiente de la notificación de la Entidad. A los dos (2) días hábiles como máximo de subsanadas las observaciones
se suscribe el contrato."

Como se advierte, la disposición prevista en el artículo 141° del Reglamento constituye una
norma de naturaleza imperativa, aplicable tanto para el contratista como para la Entidad; toda vez que de no cumplir
con tal procedimiento dentro de los plazos preestablecidos se generan distintas consecuencias para cada una de
las partes.

Bajo ese contexto, su representada debió cumplir con presentar la totalidad de la documentación
prevista en el numeral 2.3 del capítulo II de las Bases Integradas del procedimiento de selección CONCURSO
PUBLICO N°002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE
LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE
2024; Ahora, en atención al documento en referencia, presentado ante la Unidad de Trámite Documentario de la
entidad, luego de la revisión del mismo, se ha realizado las siguientes observaciones:

- **Garantía de fiel cumplimiento del contrato:** En el documento presentado solicita la retención del 10%
como garantía de fiel cumplimiento, haciendo referencia a la anterior normativa de contrataciones del
estado.

C.c. Archivo
Exp. contratación

Página 1 de 2

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo – Junín
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612– Chanchamayo – Junín
Página Web: www.uniscjsa.edu.pe





Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDU/CD

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia,
y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



000553

(...) En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el **numeral 149.4 del artículo 149° del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151° del Reglamento**. Por lo que tendrá que corregir la solicitud de retención del 10% como garantía de fiel cumplimiento.

- Declaración Jurada informando la dirección que contará el contratista, como ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la UNISCJSA. Esta Declaración jurada no se encuentra adjunta a la CARTA N° 0012-2024-SFS, presentada el 24 de mayo de 2024.

Por lo expuesto, se le OTORGA un plazo de **DOS (02) DÍAS HÁBILES CONTADOS DESDE EL DÍA SIGUIENTE DE LA NOTIFICACIÓN DE LA ENTIDAD**, para que subsane las observaciones realizadas y presente los documentos faltantes.

En caso de no subsanar la documentación presentada dentro del plazo establecido, **PERDERÁ AUTOMÁTICAMENTE LA BUENA PRO** del procedimiento de selección, lo cual significa que el postor pierde inmediatamente el derecho a suscribir el respectivo contrato, y será pasible de sanción administrativa impuesta por el Tribunal de Contrataciones del Estado

A la espera de su atención, quedo de Usted.

Atentamente,


UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Martínez Carmen Hecaterina Solca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2018-SUNEDUCD
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia,
y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



Chanchamayo, 27 de mayo de 2024.

CARTA N° 046-2024-UA-DGA/UNISCISA

Señor
GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE
"POSTOR ADJUDICADO"
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCISA – Primera Convocatoria
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS
PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL
MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA
CENTRAL, JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCISA) JUNIO A DICIEMBRE 2024
Email autorizado para efectos de notificación: gidelcrisostomo@gmail.com
Número telefónico Celular: 972301185
Domicilio legal para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato: Pasaje Los
Colonos N° 00 Oxapampa – Oxapampa – Pasco
Oxapampa

ASUNTO

SE LE OTORGA PLAZO PARA SUBSANAR LOS REQUISITOS
PRESENTADOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO.

REFERENCIA :

CARTA N° 0012-2024-SFS, de fecha 24 MAY 2024

De mi especial consideración
Es grato dirigirme a Usted para saludarlo cordialmente, a la vez manifestarle que de acuerdo al
numeral 136.1 del artículo 136° del Reglamento, Una vez que la buena pro ha quedado consentida o
administrativamente firme, tanto la Entidad como el o los postores ganadores, están obligados a contratar.

Para tales efectos la normativa en contrataciones del Estado ha establecido un procedimiento
específico para la suscripción del contrato el cual está revestido de una serie de formalidades, las cuales en
concordancia con el Principio de Legalidad deben ser cumplidas obligatoriamente por las partes a efectos de
perfeccionar el contrato y, consecuentemente, ejecutar las prestaciones respectivas.

Así, el numeral 141.1 del artículo 141 del Reglamento dispone lo siguiente: "Dentro del plazo de
ocho (8) días hábiles siguientes al registro en el SEACE del consentimiento de la buena pro o de que esta haya
quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro presentará los requisitos para perfeccionar el
contrato. En un plazo que no puede exceder de los dos (2) días hábiles siguientes de presentados los documentos,
la Entidad suscribe el contrato o notifica la orden de compra o de servicio, según corresponda. U otorga un plazo
adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de cuatro (4) días hábiles contados desde el día
siguiente de la notificación de la Entidad. A los dos (2) días hábiles como máximo de subsanadas las observaciones

REMITO CARTA N° 046-2024-UA-DGA/UNISCISA

AU

Abastecimiento UNISCISA
Para: gidelcrisostomo@gmail.com
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
CARTA N° 046-2024-UA-DGA..

Lun 27/05/2024 9:51

De mi especial consideración:

Es grato dirigirme a Usted, para saludarlo
cordialmente, a la vez manifestarle que, de acuerdo al numeral
136.1 del artículo 136° del Reglamento, Una vez que la buena pro ha
quedado consentida o administrativamente firme, tanto la Entidad
como el o los postores ganadores, están obligados a contratar.

Para tales efectos la normativa en contrataciones del
Estado ha establecido un procedimiento específico para la
suscripción del contrato, el cual está revestido de una serie de
formalidades, las cuales en concordancia con el Principio de
Legalidad deben ser cumplidas obligatoriamente por las partes a
efectos de perfeccionar el contrato y, consecuentemente, ejecutar
las prestaciones respectivas.

Así, el numeral 141.1 del artículo 141 del Reglamento
disponer lo siguiente: "Dentro del plazo de ocho (8) días hábiles
siguientes al registro en el SEACE del consentimiento de la buena
pro o de que esta haya quedado administrativamente firme, el postor
ganador de la buena pro presentará los requisitos para perfeccionar el
contrato. En un plazo que no puede exceder de los dos (2) días
hábiles siguientes de presentados los documentos, la Entidad
suscribe el contrato o notifica la orden de compra o de servicio,
según corresponda. U otorga un plazo adicional para subsanar los
requisitos, el que no puede exceder de cuatro (4) días hábiles
contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad. A
los dos (2) días hábiles como máximo de subsanadas las
observaciones se suscribe el contrato."

Como se advierte, la disposición prevista en el



000612

000551

**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y
DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

Solicito: Retención del 10% como Garantía Fiel Cumplimiento.

Señores

**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS
ATAHUALPA**

Atención:

JEFE DE ABASTECIMIENTO

El que suscribe, **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE** con DNI: 46033521 con Ruc: **10460335219**, domiciliado en Pasaje Los Colonos N° 00, Distrito de Oxapampa, Provincia de Oxapampa, Departamento de Pasco. Me presento ante usted y expongo:

Que, habiendo ganado la Buena Pro Consentida del **CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA - "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATA HUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024"**, y siendo necesario la firma del contrato para la ejecución del servicio mencionado y estando inscrito en el registro de MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA (REMYPE), con el N° 0001824198-2020, solicito se me retenga el 10% como Garantía de Fiel Cumplimiento, monto de la retención es **S/ 90, 240.00** (Noventa mil doscientos cuarenta con 00/100 soles.) amparándonos en el Número 149.4 del Artículo 149° de la Ley 30225 de su reglamento.

Por lo tanto, ruego a usted acceder a mi petición por ser de justicia.

Oxapampa, 27 de mayo de 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Gidel Nathan
RUC: 10460335219

Adjunto:

- Copia REMYPE

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan - Huancayo - Junín
Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari - Huancan - Huancayo - Junín

giddelcrisostomoi@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 - 992849052



PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del EmpleoREGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC N° : 10460335219

Razón Social : CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

Actividad Económica (*) : ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO
MÓVIL DE COMIDAS

CIIU (*) : 5610

Domicilio : P.J.LOS COLONOS NRO. SN URB. OXAPAMPA (ESPALDA
MUNICIPALIDAD DE OXAPAMPA)

Distrito : OXAPAMPA

Provincia : OXAPAMPA

Departamento : PASCO

Gerente General : --

Representante Legal : GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE

Queda Acreditada como : MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción 0001824198-2020

Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE: 02/11/2020

(*) CIIU v3 : 55205

(*) Actividad Económica RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS.

Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual del REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se encuentra sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso, de comprobar fraude o falsedad en la declaración presentada por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta se adecua a los supuestos delitos contra la fe pública del Código Penal; este será comunicada al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente, de conformidad con el Art. 32° de la Ley N° 27444.

La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para la inscripción en el REMYPE, a efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.

Fecha de Expedición : 06/11/2020

Impreso el 17/05/2024 10.08.03

www.gob.pe/mtpe

Av. Salaverry 655
Jesus María
T: (01) 630-6000



000550

DECLARACIÓN JURADA

INFORMANDO LA DIRECCIÓN QUE CONTARÁ EL CONTRATISTA, COMO AMBIENTE ADECUADO PARA BRINDAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS Y SER TRASLADADAS A LOS COMEDORES ESTUDIANTILES DE LA UNISCJA.

Conste por el presente documento, al que brindo mayor fuerza legal:

Yo, **CRISOSTOMO LAURENTE, giddel nathan**, de Nacionalidad Peruana con DNI No. 46033521 domiciliado(a) en: Pasaje Los Colonos N° 00, Distrito Oxapampa, Provincia Oxapampa, Departamento Pasco, con **RUC: 10460335219**, con correo electrónico giddelcrisostomol@gmail.com

DECLARO BAJO JURAMENTO:

Que, la dirección que contará el contratista, como ambiente adecuado para brindar el servicio de preparación de las raciones alimenticias y ser trasladadas a los comedores estudiantiles de la UNISCJA, serán las mismas instalaciones internas de cada Filial donde se realizara la producción, distribución y entrega de alimentos para los estudiantes de cada sede: La Merced (Calle Los Cedros), Pichanaqui (Polideportivo - Piedra Lunar) y Mazamari (Av. José Carlos Mariátegui Mz.78) cada uno en sus propias instalaciones (comedor universitario) pertenecientes de la propia institución en amparo al **ACTA DE COMPROMISO** del día 23 de mayo del 2024. otorgado por la Oficina de Bienestar Universitario, en caso de comprobarse falsedad alguna, la Autoridad correspondiente podrá someterme a las sanciones contempladas en el Art. 427° del Código Penal.

Para mayor constancia y validez, cumplo con firmar y pongo mi huella digital al pie del presente documento para los fines legales correspondientes.

Huancayo, 27 de mayo del 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Adjunto: Acta De Compromiso

Central: Pasaje Los Colonos No 00 Oxapampa, Oxapampa, Pasco
Oficina adm. Jr. Yachayhuasi No 00 urb. Huari- Huancan - Huancayo - Junín
Sucursal: jr. Tupac Amaru No 122 urb. Huari - Huancan - Huancayo - Junín

giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com

cel.: 972301185 - 992849052



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



ACTA DE COMPROMISO

SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERGED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJA), JUNIO - DICIEMBRE 2024

Siendo el día 23 de mayo del 2024, el ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRÍGUEZ – Director Encargado de Bienestar Universitario y el señor GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE – Gerente General del concesionario SHALOM FOOD SERVICE, procedieron a realizar el recorrido de las instalaciones de los Servicios de Apoyo Alimentario (Comedor Universitario) en la ciudad de La Merced, Pichanaqui y Mazamari, de acuerdo a lo solicitado, según CARTA S/N – Expediente N° 3463 de fecha 22 de mayo del 2024.

Habiendo revisado las infraestructuras el Gerente General del concesionario, manifestó que los ambientes se prestan para la elaboración de los alimentos considerando la cocina, los almacenes temporales de alimentos y demás ambientes de preparación, a fin de poder asegurar la calidad del servicio a prestar y evitar riesgos al traslado.

Por se realizó los siguientes acuerdos:

- 1) El Director encargado de Bienestar Universitario da la viabilidad correspondiente para la remodelación y algunos cambios requeridos, para la preparación de alimentos dentro del comedor universitario, que consta de un espacio para la cocina, almacenes temporales de alimentos y otros, los cuales serán costeados en su totalidad por el concesionario.

Se adjunta fotografías como parte de las evidencias.

- 2) También se acordó que la Dirección de Bienestar Universitario asegurará la línea trifásica para la instalación de línea caliente, para la conservación de temperatura de los alimentos los cuales garantizarían la calidad del servicio, en ese sentido esta dirección realizará coordinaciones con la Unidad de Servicios Generales a fin de habilitar la línea trifásica.
- 3) Se facilitará el acceso de ingreso de bienes de la empresa concesionaria el día sábado 25 y domingo 26 de mayo del año en curso, a fin de que dicha empresa pueda realizar la remodelación y otros, para su instalación de los ambientes del comedor universitario. Asimismo, se dará acceso temporal al nuevo concesionario el día miércoles 29 de mayo del presente año, a partir de las 04:00 p.m., después que haya terminado el servicio del contrato complementario de la empresa J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L., para terminar con su instalación correctamente y pueda iniciar con sus servicios el día jueves 30 de mayo del presente año.

En señal de conformidad se suscribe la presente acta y pasan a firmar los presentes:



ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRÍGUEZ
Director (E) de Bienestar Universitario

SHALOM FOOD SERVICE
[Firma]
Gerente General del concesionario
SHALOM FOOD SERVICE

GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE
Gerente General del concesionario
SHALOM FOOD SERVICE



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa



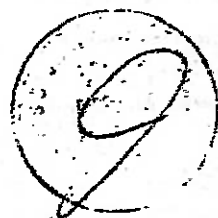
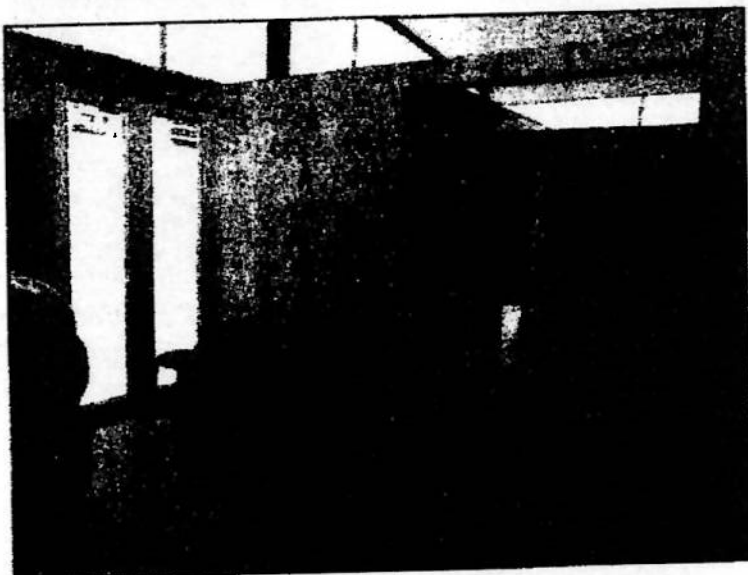
000610

00549

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO SEDE LA MERCED



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Llanos Gálvez Machan
RUC: 2048535219

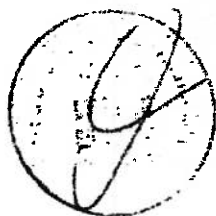
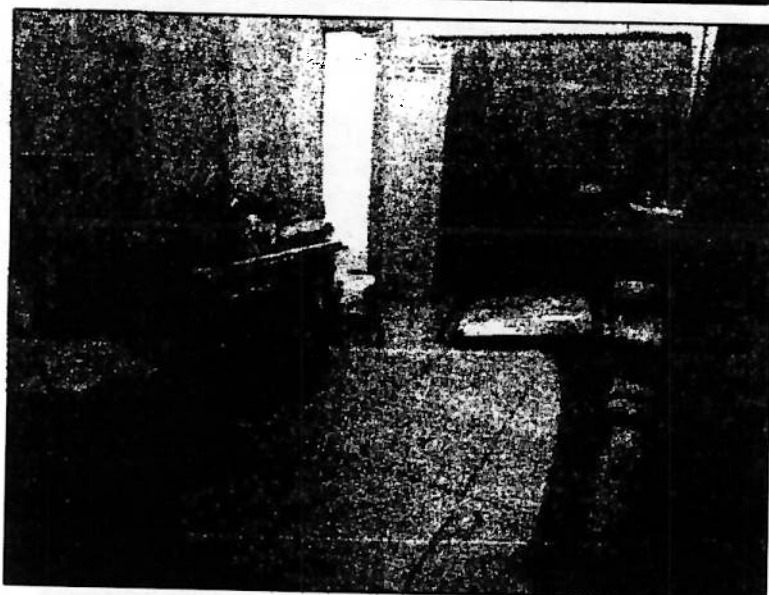
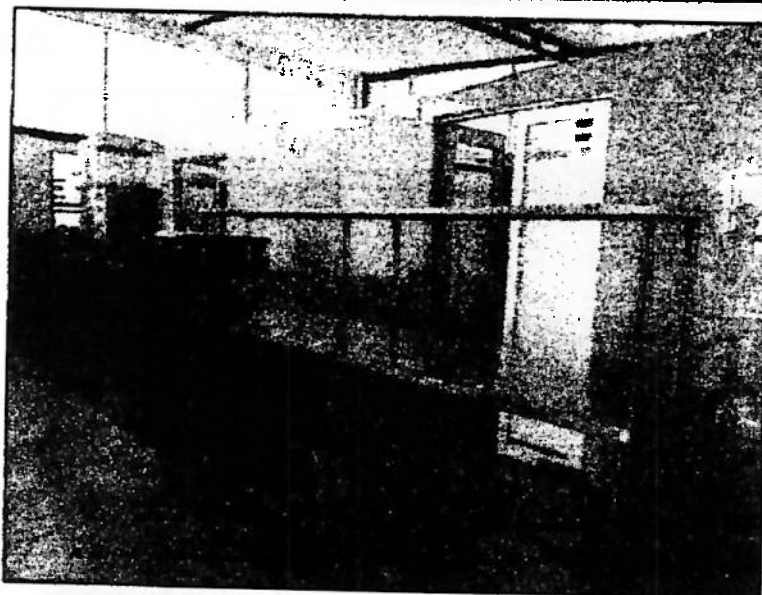
Jr. Los Cedros N° 541 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 2056019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.unischa.edu.pe



**Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa**

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



SHALOM FOOD SERVICE

Crisotomo Laurente Córdova Machan
RUC: 10460395219

Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 20568019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

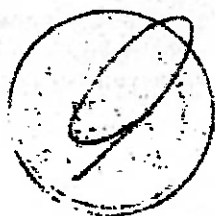


000609

00018

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



SHALOM FOOD SERVICE

Crucificado Llamado Gabriel Pachon
RUC: 20-90395219





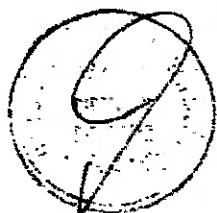
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

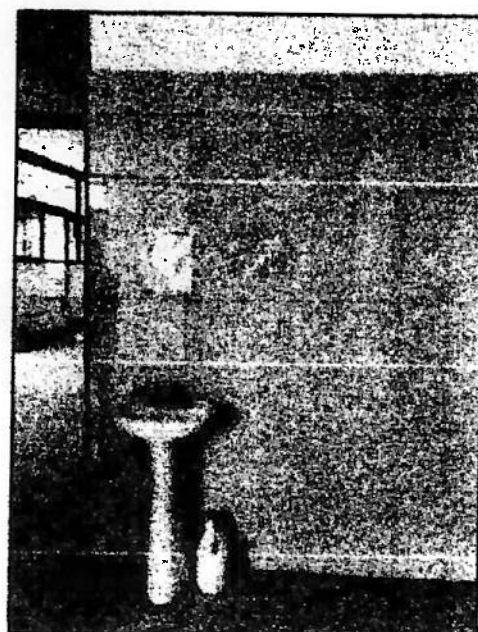
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO SEDE PICHANAQUI



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Chávez Córdova
RUC: 1040335219



Jr. Los Cedros Nº 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 20568019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.unicajp.edu.pe



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO FILIAL SATIPO



SHALOM FOOD SERVICE

Cristóbal Llanos Gálvez Hosh
 U.C. 70460335218



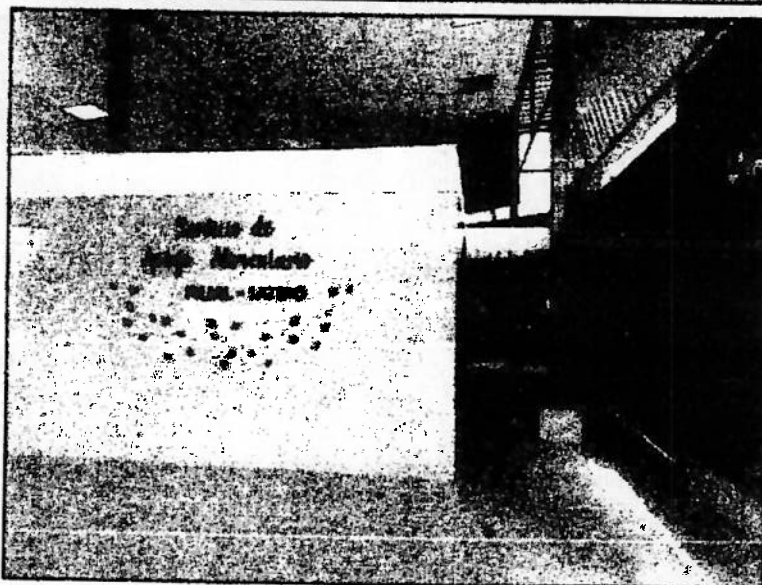


Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



SHALOM FOOD SERVICE

Cranezmo - Llanero - Ciudad Nathan
RUC: 20480335219

Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 20568019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.uniscja.edu.pe



Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

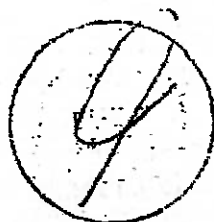
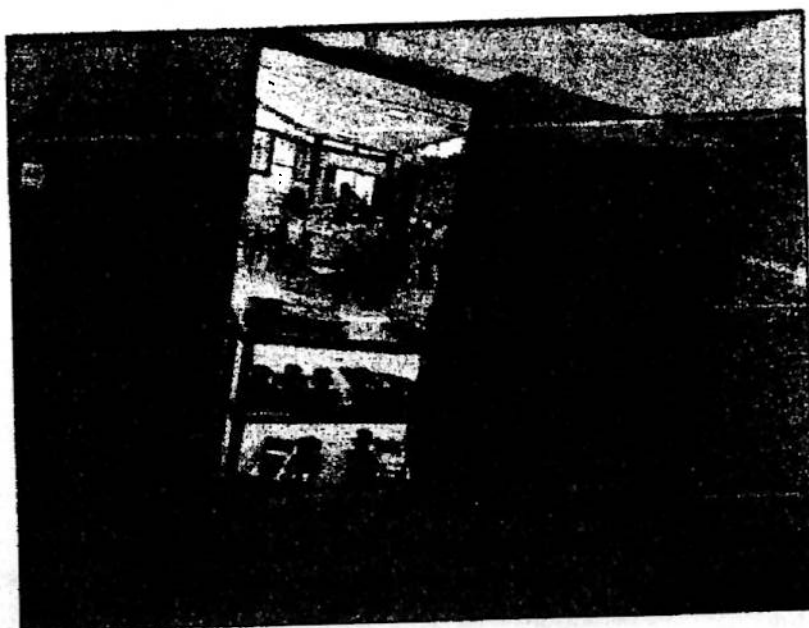
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



000607

00546



SHALOMFOOD SERVICE

Cristóbal Laureano Galdel Nathan
RUC: 20460335229



Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junín.
RUC: 20568019521 - Teléfono: 064-531023
Portal Institucional: www.uniscpa.edu.pe

1000

1000

1000

1000

1000

ANEXO N° 04



FORMATO DE COTIZACIÓN

NÚMERO	ANO
0557	2024

FECHA

Por el presente, solicitamos se sirva cotizar los siguientes bienes y/o servicios y entregarnos en la siguiente dirección:
Av. Perú N° 612 - Pampa del Carmen, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junín; caso contrario enviar a la siguiente dirección electrónica: abastecimiento@uniscjsa.edu.pe

DATOS DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA QUE COTIZA:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:
REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC):
N° DE CCE:
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:
BANCO:

CORREO ELECTRÓNICO

ITEM N°	CANT	UND MED	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	10	UNIDAD	PAD PARA MOUSE DE PLÁSTICO			
2	10	UNIDAD	CINTA ADHESIVA TRANSPARENTE 3/4 in X 50 yd			
3	20	UNIDAD	CINTA DE PAPEL PARA ENVIASCARAR - MASKING TAPE 1 1/2 in X 15 yd			
4	8	UNIDAD	ORGANIZADOR MULTITUOS			
5	5	UNIDAD	TINTA PARA ALMOHADILLA DE SELLOS AUTOIDENTIFICABLES X 28ml			
6	24	UNIDAD	PAPEL LUSTRE DE 50 cm X 85 cm COLOR LILA			
7	12	UNIDAD	CINTA DE PLÁSTICO ADHESIVA PARA EMBALAJE 12 mm X 72 yd			
8	12	UNIDAD	CINTA DE PLÁSTICO ADHESIVA PARA EMBALAJE 68 mm X 110 yd			
9	24	UNIDAD	PAPELOGRAFO CUADRICULADO 56 g DE 81cm X 85 cm			
10	25	UNIDAD	CARTULINA DE HILO 220 G TAMAÑO A4			
11	50	UNIDAD	CARTULINA SIMPLE 140 g 50 cm X 85 cm DE COLORES			
12	600	UNIDAD	PAPEL LUSTRE 70 CM X 50 CM COLOR AZUL CIELO			

SOLICITUD N° 000545

VIA JUNIN

SOLICITO COTIZACION

Abastecimiento UNISCISA
Para: soluciones.inv.023@gmail.com

Lun 27/05/2024 18:26

E.T PEDIDO 278.pdf
187 KB

Mostrar los 7 datos adjuntos (1 MB)

Guardar todo en OneDrive - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central "Juan Santos Atahualpa"

Descargar todo

Buenas noches:

Reciban los cordiales saludos a nombre de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, a través de la presente es para solicitar se sirva remitirnos su cotización sobre el siguiente requerimiento:

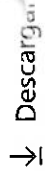
ADQUISICION DE MATERIALES DE ESCRITORIO. Cuyos Términos de referencia y detalles se encuentran en los datos adjuntos.

Al respecto, se solicita se sirva remitir su cotización

000606

000545

RESPUESTA A LACARTA N° 046-2024-UA...



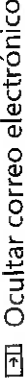
Descargar



Imprimir



Guardar en OneDrive



Ocultar correo electrónico



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Solicitó: Retención del 10% como Garantía Fiel Cumplimiento.

Señores

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Atención:

JEFE DE ABASTECIMIENTO

El que suscribe, GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE con DNI: 48033521 con Ruc: 10460335219, domiciliado en Pasaje Los Colonos N° 00, Distrito de Oxapampa, Provincia de Oxapampa, Departamento de Pasco. Me presento ante usted y expongo:

Que, habiendo ganado la Buena Pro Consentida del CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CSIUNISCJSA - "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024", y siendo necesario la firma del contrato para la ejecución del servicio mencionado y estando inscrito en el registro de MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA (REMYPE), con el N° 0001824198-2020, solicito se me retenga el 10% como Garantía de Fiel Cumplimiento, monto de la retención es S/ 90, 240.00 (Noventa mil doscientos cuarenta con 00/100 soles,) amparándonos en el Número 149.4 del Artículo 149° de la Ley 30225 de su reglamento.

Por lo tanto, ruego a usted acceder a mi petición por ser de justicia.

Oxapampa, 27 de mayo de 2024.

SHALOM FOOD SERVICE

Re: REMITO CARTA N° 046-2024-UA-DGA/UNISCJSA

Jhonatan

Cris <giddelcrisosto

mol@gmail.com>



Para: Abastecimiento UNISCJSA Lun 27/05/2024 17:48



RESPUESTA A LACARTA N° 0...

Descargado

Lic: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA

De mi especial consideración:

Es grato dirigirme a Usted, para saludarla cordialmente y su vez adjuntar los documentos subsanatorios solicitados.

atte:

Crisostomo Laurente, Giddel

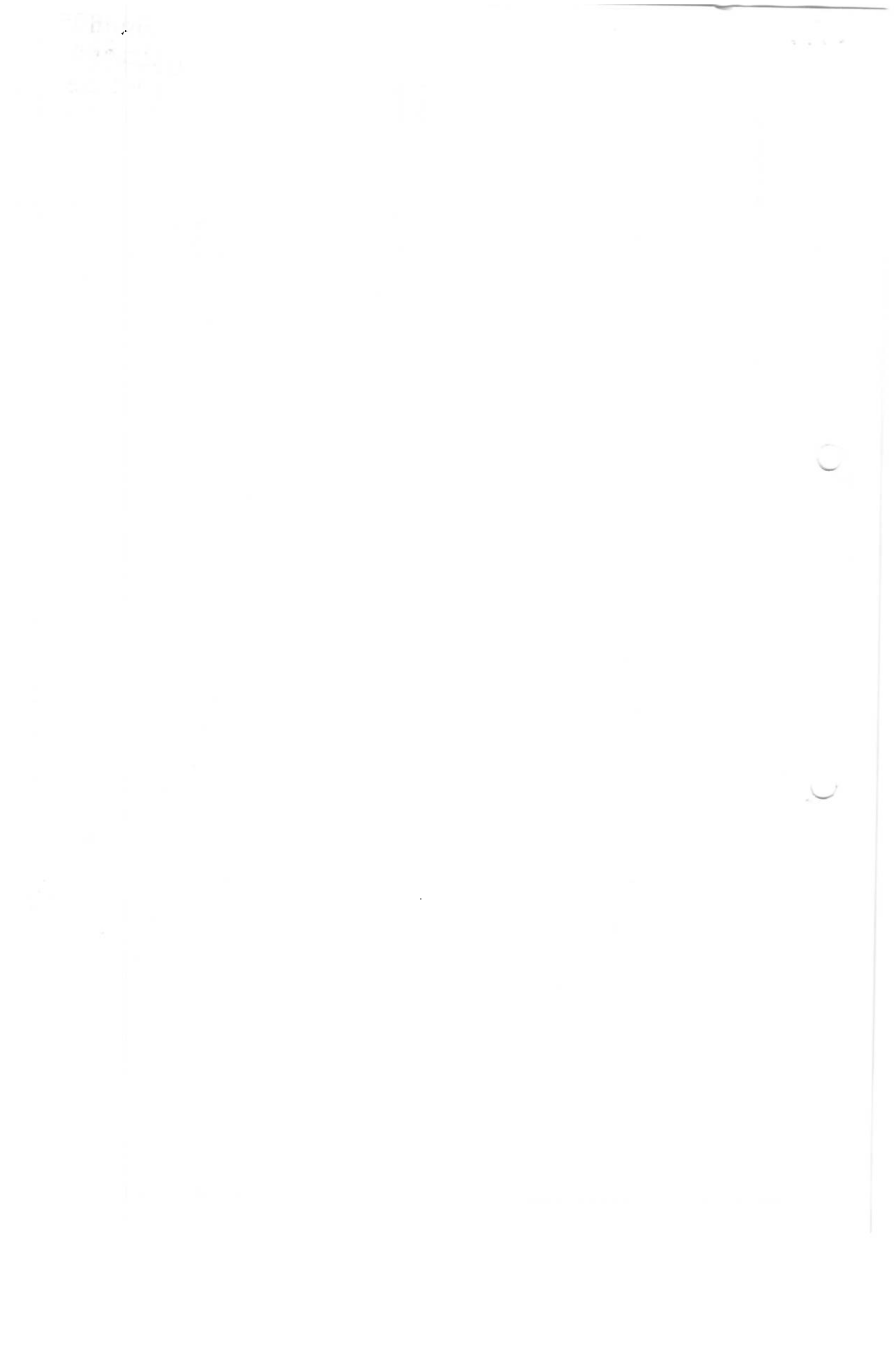
cel: 972301185

giddelcrisostomol@gmail.com

El lun, 27 may 2024 a la(s) 9:53 a.m., Abastecimiento UNISCJSA (abastecimiento@uniscjsa.edu.pe) escribió:

De mi especial consideración:

Es grato dirigirme a Usted, para saludarlo cordialmente, a la vez manifestarle que, de acuerdo al numeral 136.1 del artículo 136° del Reglamento, *Una vez que la buena pro ha quedado consentida o administrativamente firme, tanto la*





Ficha de selección - Visualizar acciones realizadas por el ítem

Entidad convocante	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA		
Nomenclatura	CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1		
Nro. de convocatoria	1		
Objeto de contratación	Servicio		
Descripción del objeto	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED Y PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), DURANTE EL PERIODO JUNIO A DICIEMBRE 2024.		

Datos del ítem

Nro. ítem	1	Descripción del ítem	SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES	
-----------	---	----------------------	---	--

Regresar

Listado de acciones realizadas por el ítem

Nro.	Situación	Fecha y hora de publicación	Motivo	Acciones
1	Publicacion de convocatoria	27/03/2024 21:32:00	Publicación de convocatoria	
2	Adjudicado	07/05/2024 19:45:04	Adjudicado	
3	Consentir buena pro manual	20/05/2024 08:52:55	Consentir buena pro manual	

2018-08-01

1

2

Nro.	Etapas	Documento	Archivo	Fecha y Hora de publicación	Usuario de publicación	Acciones
5	Presentación de ofertas	Documentos de Presentación de Propuestas	 (20174 KB)	07/05/2024 19:45:03	70321275	
6	Evaluación y calificación de ofertas	Documentos de Calificación y Evaluación	 (629815 KB)	07/05/2024 19:45:03	70321275	
7	Otorgamiento de la Buena Pro	Documentos de Otorgamiento de Buena Pro	 (107833 KB)	07/05/2024 19:45:03	70321275	

☒ Ver listado de ítem

Listado de ítems						
1 - SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES				Estado	Consentido	
Código CUBSO	9111160300225304	Cantidad	1 - Servicio			
Reserva para Mype	NO	Valor Estimado Total/	1236320 Soles			
Paquete	NO	Valor Referencial Total				
Postor	MYPE	Ley de promoción de la Selva	Bonificación colindante (Contratación fuera de provincia de Lima y Callao)	Cantidad adjudicada	Monto adjudicado	
10460335219 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	Si	Si		1	902400	

1 registros encontrados, mostrando 1 registro(s), de 1 a 1. Página 1 / 1.

Opciones del procedimiento

							
Ver documentos del procedimiento	Ver listado de ítem	Ver acciones generales al procedimiento	Ver Contratos	Ver oficios de supervisión	Ver listado de actividades	Ver Expediente	Ver Conductor de Proceso
							
Listado de constancias	Ver historial de contrataciones	Ver listado de bloqueos de procedimiento	Ver Notificaciones de Supervisión	Visualizar listado de participantes			

Regresar

Central de Consultas: 6143636 | Horario de Atención: 08:30 A 17:30

Sede Central: Av. Gregorio Escobedo cdra. 7 s/n Jesús María - Lima 11/Perú.

Requisitos Mínimos: Para visualizar correctamente el portal deberá usar el navegador Google Chrome v92 ó inferior, Firefox, Internet Explorer 8.0 ó superior y contar con una resolución mínima de 1280x600.

Términos y Condiciones de Uso

SE@CE

Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado

SCE

Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

</

Mi Cuenta

Mis Datos
Cambio clave
Cerrar Sesión

Entidad

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Inicio

Buscar Bases Pre-Publicadas

Consola de Selección

Consola de Actos Preparatorios

Bandeja de Expresión de Interés para la Reconstrucción con Cambios

Bandeja Difusión de Requerimientos - Ley N° 30225

Consultar Avisos Informativos de Contrataciones

Ver Oficinas de Atención

Consultar Notificaciones de Supervisión

Reporte Consultas y Observaciones

Reporte Elevación de Observaciones

Efectuar Bloqueo o Desbloqueo de Procedimiento

Bandeja Notificaciones

Ir a Info Obras

Convocatoria

Información general

Nro. Expediente	1000318
Nomenclatura	CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1
Nro. de convocatoria	1
Tipo de compra o selección	Por la Entidad
Normativa aplicable	Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado

Información general de la entidad

Entidad Convocante	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Dirección legal	JIRON LOS CEDROS N° 141 LA MERCED (JUNIN-CHANCHAMAYO-CHANCHAMAYO)
Página Web	
Teléfono de la Entidad	1111111

Información general del procedimiento

Objeto de contratación	Servicio				
Descripción del Objeto	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION...				
Valor Estimado Total/ Valor Referencial Total	1,236 320.00 Soles				
Monto del derecho de participación	GRATUITO				
Monto del costo de Reproducción de las Bases	5.00 Soles				
Lugar y cuenta de pago del costo de Reproducción de las Bases	<table><tr><td>Banco</td><td>Cuenta de Pago</td></tr><tr><td>Caja de la Entidad</td><td></td></tr></table>	Banco	Cuenta de Pago	Caja de la Entidad	
Banco	Cuenta de Pago				
Caja de la Entidad					
Fecha y hora de Publicación	27 03 2024 21 32 00				
Recurso de Apelación resuelto por	EL TRIBUNAL				

Cronograma

Etapas	Fecha Inicio	Fecha Fin
Convocatoria	27/03/2024	27/03/2024
Registro de participantes (Electrónica)	28/03/2024 00:01:00	02/05/2024 23:59:00
Formulación de consultas y observaciones (Electrónica)	28/03/2024 00:01:00	12/04/2024 23:59:00
Absolución de consultas y observaciones (Electrónica)	23/04/2024	23/04/2024
Integración de las Bases	23/04/2024	23/04/2024
Presentación de ofertas (Electrónica)	03/05/2024 00:01:00	03/05/2024 23:59:00
Evaluación y calificación de ofertas	06/05/2024	07/05/2024
Otorgamiento de la Buena Pro	07/05/2024 16:30:00	07/05/2024
SEACE (JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO)		

Entidades Contratantes

Entidad Contratante	RUC
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA	20568019521

Ver documentos por Etapa

Nro.	Etapas	Documento	Archivo	Fecha y Hora de publicación	Usuario de publicación	Acciones
1	Convocatoria	Bases Administrativas	 (14522747 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
2	Convocatoria	Resumen ejecutivo	 (259706 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
3	Absolución de consultas y observaciones	Pliego de absolución de consultas y observaciones	 (26 KB)	23/04/2024 18:44:38	70321275	
4	Integración de las Bases	Bases Integradas	 (1340769 KB)	23/04/2024 18:44:38	70321275	

✓ SEACE - Sistema Electrónico de contrataciones del Estado

Nro.	Etapas	Documento	Archivo	Fecha y Hora de publicación	Usuario de publicación	Acciones
5	Presentación de ofertas	Documentos de Presentación de Propuestas	 (20174 KB)	07/05/2024 19:45:03	70321275	
6	Evaluación y calificación de ofertas	Documentos de Calificación y Evaluación	 (629815 KB)	07/05/2024 19:45:03	70321275	
7	Otorgamiento de la Buena Pro	Documentos de Otorgamiento de Buena Pro	 (107833 KB)	07/05/2024 19:45:03	70321275	

 Ver listado de ítem

Listado de ítems					
1 - SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES					
Código CUBSO	9111160300225304	Cantidad	1 - Servicio	Estado	Adjudicado
Reserva para Mype	NO	Valor Estimado Total/	1236320 Soles		
Paquete	NO	Valor Referencial Total			
Postor	MYPE	Ley de promoción de la Selva	Bonificación colindante (Contratación fuera de provincia de Lima y Callao)	Cantidad adjudicada	Monto adjudicado
10460335219 - CRISOSTOMO LAURENTE	Si	Si		1	902400
GIDDEL NATHAN					

1 registros encontrados, mostrando 1 registro(s), de 1 a 1. Página 1 / 1.

Opciones del procedimiento


Ver documentos del procedimiento


Ver listado de ítem


Ver acciones generales al procedimiento


Ver Contratos

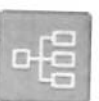

Ver oficinas de supervisión

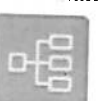

Ver listado de actividades


Ver Expediente


Ver Conductor de Proceso


Listado de constancias


Ver historial de contrataciones


Ver listado de bloqueos de procedimiento


Ver Notificaciones de Supervisión


Visualizar listado de participantes

Regresar

Central de Consultas: 6143636 | Horario de Atención: 08:30 A 17:30

Sede Central: Av. Gregorio Escobedo cdra. 7 s/n Jesús María - Lima 11/Perú.

Requisitos Mínimos: Para visualizar correctamente el portal deberá usar el navegador Google Chrome v92 ó inferior, Firefox, Internet Explorer 8.0 ó superior y contar con una resolución mínima de 1280x600.

Términos y Condiciones de Uso

000601
000540

FORMATO N° 13

ACTA DE APERTURA DE OFERTAS ELECTRÓNICAS, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
SERVICIOS EN GENERAL

(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA MANERA ELECTRONICA A TRAVÉS DEL SEACE)

1	NÚMERO DE ACTA	ACTA N° 001-2024/CP N° 002-2024-CS/UNISCJSA
---	----------------	---

2	SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL En la Av. Perú S/N – Urbanización Pampa del Carmen, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín, a los siete (07) días del mes de mayo del año 2024, en la Sala de reuniones de la Presidencia de la Comisión Organizadora de la UNISCJSA, a las 10:30 horas, se reunieron los integrantes del comité de selección designados mediante Resolución Directoral N° 031-2024-DGA/UNISCJSA de fecha 27.MAR.2024, encargados de conducir y desarrollar el procedimiento de selección de Concurso Público N° 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria, cuyo objeto de convocatoria es la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024", por el Valor estimado de S/ 1'236,320.00 (UN MILLON DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS VEINTE CON 00/100 SOLES), a fin de efectuar la APERTURA DE OFERTAS ELECTRÓNICAS, ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS y CALIFICACIÓN DE LA OFERTA correspondiente según orden de prelación.
---	---

3	SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN					
El quorum necesario que exige la normativa de contrataciones del Estado, se logró con la presencia de los siguientes miembros:						
Presidente	ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ	Titular	X	Dependencia:	Jefe de la Unidad de Servicios Generales	
		Suplente				
Primer Miembro	CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO	Titular	X	Dependencia:	Unidad de Tesorería	
		Suplente				
Segundo Miembro	LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA	Titular	X	Dependencia:	Unidad de Abastecimiento	
		Suplente				

4

DETALLE DE LOS PARTICIPANTES

De acuerdo con el calendario del procedimiento de selección, se registraron a través del SEACE como participantes los siguientes proveedores:

Nº	Nombre o razón social del participante	RUC
1	CAÑARI LARA NANCY RUTH	10200439924
2	AMES REYES FRANCISCO RONALD	10407794741
3	AMES REYES POOL MAVERICK	10422011281
4	CORREA RUIZ NIXON	10433215716
5	PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL	10458652614
6	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	10460335219
7	GONZALES LUCAS QUEVELY	10483029930
8	FELICES YALLICO NORA KATHERINE	10732355877
9	CENTRO DE ASESORIA Y CAPACITACION TECNOLOGICA EMPRESARIAL Y CONSULTORIA E.I.R.L.	20525543570
10	INGEEM S.R.L.	20541506790
11	CRISAMYR SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	20542513439
12	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	20600728505
13	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	20601921376
14	BETA FER SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA	20609058405
15	CONSULTORA FUTURO AUTO-SUSTENTABLE S.A.C.	20609512190

16	J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	20610252061
17	LA ROMA SEGURIDAD SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	20611072873

5	DETALLE DE LOS POSTORES		
	En el día y horario señalado en el calendario del procedimiento de selección, el siguiente postor presentó de manera electrónica a través del SEACE su oferta:		
	Nº	Nombre o razón social del postor	RUC
			Fecha de presentación
	1	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	20600728505
			3/05/2024
	2	AMES REYES FRANCISCO RONALD	10407794741
			3/05/2024
	3	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	10460335219
			3/05/2024
	4	AMES REYES POOL MAVERICK	10422011281
			3/05/2024
	5	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER (integrado por J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L. e INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A. - INIRSA)	20610252061 20515184113
			3/05/2024
	6	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	20601921376
			3/05/2024
	7	CONSORCIO DOÑA VICKI (integrado por CAMAYO GARCIA MIRIAM y PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL)	10425826242 10458652614
			3/05/2024

6 Acto seguido, se procede con la apertura de las ofertas del mencionado postor, y con la revisión de las mismas, a fin de verificar la presentación de los documentos requeridos y determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia previstos en las bases.

7	DETALLE DE LAS OFERTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS		
	De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas no se admiten, por lo que no se les aplicará los factores de evaluación:		
	Nº	Nombre o razón social del postor	Consignar las razones para su no admisión
	1		

8	DETALLE DE LAS OFERTAS QUE FUERON ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN		
	De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas fueron admitidas por lo que se procederá con su evaluación:		
	Nº	Nombre o razón social del postor	Item(s) a los que postula
	1	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	UNICO
	2	AMES REYES FRANCISCO RONALD	UNICO
	3	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	UNICO
	4	AMES REYES POOL MAVERICK	UNICO
	5	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER	UNICO
	6	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	UNICO
	7	CONSORCIO DOÑA VICKI	UNICO

9	EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS			
	9.1.	DETALLE DEL PRECIO DE LA OFERTA		
	Nº	Nombre o razón social del postor	Precio de su oferta	% del valor referencial
	1	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	S/ 1,152,000.00	93.18%
	2	AMES REYES FRANCISCO RONALD	S/ 1,073,760.00	86.85%
	3	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	S/ 902,400.00	72.99%
	4	AMES REYES POOL MAVERICK	S/ 1,100,640.00	89.03%
	5	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER	S/ 1,161,600.00	93.96%
	6	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	S/ 1,185,600.00	95.90%
	7	CONSORCIO DOÑA VICKI	S/ 994,560.00	80.45%
	9.2.	DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS EN CONCORDANCIA CON LOS FACTORES DE EVALUACIÓN ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN		
	La evaluación de las ofertas se detalla en el cuadro de Evaluación de Ofertas, según Anexo N° 01, que forma parte de la presente Acta.			

10	PUNTAJE DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES			
	COMPLETAR EL DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE CADA POSTOR			
	10.1.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1		EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.
		FACTORES		PUNTAJES
		PRECIO		78.33 100 puntos
		SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES		78.33 100 puntos
	10.2.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 2		AMES REYES FRANCISCO RONALD
		FACTORES		PUNTAJES
		PRECIO		84.04 100 puntos
		SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES		84.04 100 puntos
	10.3.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 3		CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
		FACTORES		PUNTAJES
		PRECIO		100.00 100 puntos
		SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES		100.00 100 puntos

10.4.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 4		AMES REYES POOL MAVERICK		PUNTAJES
	FACTORES			81.99	100 puntos
	PRECIO			81.99	100 puntos
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES				
10.5.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 5		CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER		PUNTAJES
	FACTORES			77.69	100 puntos
	PRECIO			77.69	100 puntos
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES				
10.6.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 6		LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA		PUNTAJES
	FACTORES			76.11	100 puntos
	PRECIO			76.11	100 puntos
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES				
10.7.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 7		CONSORCIO DOÑA VICKI		PUNTAJES
	FACTORES			90.73	100 puntos
	PRECIO			90.73	100 puntos
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES				

11. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:

N° DE ORDEN DE PRELACIÓN	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	PUNTAJE TOTAL
1	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	100.00
2	CONSORCIO DOÑA VICKI	90.73
3	AMES REYES FRANCISCO RONALD	84.04
4	AMES REYES POOL MAVERICK	81.99
5	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	78.33
6	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER	77.69
7	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	76.11

Nota.- En caso de empate consignar la aplicación del criterio de desempate adoptado para establecer el orden de prelación.

12. CALIFICACIÓN

Luego de culminada la evaluación, el COMITÉ DE SELECCION determinó si el postor que obtuvo el primer y segundo lugar según el orden de prelación cumple con los requisitos de calificación detallados en las bases:

12.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 2		CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	
	REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
	B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL		
	B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE		
	B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA	SI CUMPLE	
	B.3.2	CAPACITACION	SI CUMPLE	
	B.4	EXPERIENCIA DEL POSTOR CLAVE	SI CUMPLE	
	C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	SI CUMPLE	
	RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN		CALIFICA	
12.2	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 2		LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	
	REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
	B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL		
	B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE		

0000507

B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA	SI CUMPLE	
B.3.2	CAPACITACION	SI CUMPLE	
B.4	EXPERIENCIA DEL POSTOR CLAVE	SI CUMPLE	
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	SI CUMPLE	
RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN		CALIFICA	

13 RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN

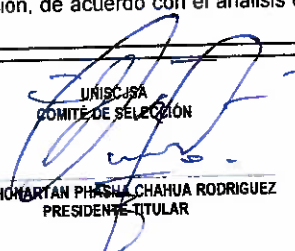
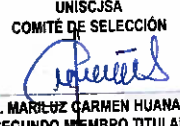
De acuerdo a la calificación realizada, el siguiente postor que obtuvo el **PRIMER LUGAR** en orden de prelación, cumple los requisitos de calificación establecidos en las bases:

Nº	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR
1	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

DE SER EL CASO INCLUIR:
Asimismo, los siguientes postores fueron descalificados por no cumplir los requisitos de calificación especificados en las bases:

Nº	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	CONSIGNAR LAS RAZONES DE SU DESCALIFICACIÓN
1	CONSORCIO DOÑA VICKI	No cumple con acreditar la experiencia del postor en la especialidad, existen inconsistencias en el constancia de cumplimiento de la prestación referente al contrato N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO, en la constancia indica año 2019. CONTRATO N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO ADMINISTRACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO Número del contrato: _____ AGENCIA RTT AL CONTRATO N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO
2	AMES REYES FRANCISCO RONALD	Acredita a un solo jefe de cocina, en el literal c) del numeral 14.2.1, el personal mínimo para el servicio de alimentación se requiere tres (3) jefes de cocina (pag.35 de las bases integradas), en los requisitos de calificación se establece la forma de acreditar los requisitos de calificación de cada uno del personal clave.
3	AMES REYES POOL MAVERICK	Acredita a un solo jefe de cocina, en el literal c) del numeral 14.2.1, el personal mínimo para el servicio de alimentación se requiere tres (3) jefes de cocina (pag.35 de las bases integradas), en los requisitos de calificación se establece la forma de acreditar los requisitos de calificación de cada uno del personal clave.
4	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	Acredita a un solo jefe de cocina, en el literal c) del numeral 14.2.1, el personal mínimo para el servicio de alimentación se requiere tres (3) jefes de cocina (pag.35 de las bases integradas), en los requisitos de calificación se establece la forma de acreditar los requisitos de calificación de cada uno del personal clave.

10000

5	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER	Acredita a un solo jefe de cocina, en el literal c) del numeral 14.2.1. el personal minimo para el servicio de alimentacion se requiere tres (3) jefes de cocina (pag.35 de las bases integradas), en los requisitos de calificacion se establece la forma de acreditar los requisitos de calificacion de cada uno del personal clave.
14	ACUERDO ADOPTADO Los integrantes del COMITÉ DE SELECCIÓN , por UNANIMIDAD dan por aprobados los resultados de la evaluación de las ofertas y calificación, de acuerdo con el análisis efectuado y los cuadros de Evaluación de Ofertas y Calificación adjuntos que forman parte del Acta.	
15	UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN  ING. JHONATHAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ PRESIDENTE TITULAR UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN  C.P.C. EVELYN MILAGROS CAQUIAN ARAUJO PRIMER MIEMBRO TITULAR UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN  LIC. ADM. MARLOZ CARMEN HUANAY SULCA SEGUNDO MIEMBRO TITULAR NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES	

1500000

CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-GS/UNISCJSA - PRIMERA CONVOCATORIA									
"CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024"									
CONTENIDO DE LA OFERTA		POSTORES							
2.2.1. Documentación de presentación obligatoria	EXITOS CORPORATIVOS S.A. - EXICORP S.A.	AMES REYES FRANCISCO RONALD	CRISTOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	AMES REYES POOL MAVERICK	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER	LECAM E.I.R.L.	CONSORCIO DOÑA VICKI		
2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta									
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)		ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA		
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		ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA		
En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda									
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N° 2)		ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA		
d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)		ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA		
e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)		ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA		
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)		NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	ACREDITA	NO CORRESPONDE	ACREDITA		
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.		ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA		
CONDICION		ADMITIDA	ADMITIDA	ADMITIDA	ADMITIDA	ADMITIDA	ADMITIDA	ADMITIDA	ADMITIDA
Chanchamayo, 07 de mayo de 2024									
UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN		UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN		UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN		UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN		UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN	
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ PRESIDENTE TITULAR		C.P.C. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO PRIMER MIEMBRO TITULAR		LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA SEGUNDO MIEMBRO TITULAR					

ANEXO Nº 01 CUADRO DE EVALUACION DE OFERTAS									
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJA - PRIMERA CONVOCATORIA ATAHUALLPA (UNISCJA) JUNIO A DICIEMBRE 2024									
SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCEDE, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS									
En el Capítulo IV de la Sección Específica de las Bases Integradas, se establece lo siguiente									
CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACION									
La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos									
Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente									
FACTORES DE EVALUACION		PUNTAJE / METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION		POSTORES					
A. PRECIO		100 puntos		EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	AMES REYES FRANCISCO RONALD	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	AMES REYES POOL MAVERICK	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIFER	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA
				78.33 puntos	84.04 puntos	100.00 puntos	81.99 puntos	77.89 puntos	76.11 puntos
				81.182.000.00	81.1.073.780.00	81.982.400.00	81.1.000.640.00	81.1.181.800.00	81.1.186.600.00
				UN MILLON CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL CINCUENTA					

FORMATO N° 22

ACTA DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:
BIENES, SERVICIOS EN GENERAL Y OBRAS
(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PÚBLICO O PRIVADO)

1	NÚMERO DE ACTA	ACTA N° 002-2024/CP N° 002-2024-CS/UNISCJSA																												
2	SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL En la Av. Perú S/N – Urbanización Pampa del Carmen, Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junín, a los siete (07) días del mes de mayo del año 2024, en la Sala de reuniones de la Presidencia de la Comisión Organizadora de la UNISCJSA, a las 13:05 horas, se reunieron los integrantes del comité de selección designados mediante Resolución Directoral N° 031-2024-DGA/UNISCJSA de fecha 27.MAR.2024, encargados de conducir y desarrollar el procedimiento de selección de Concurso Público N° 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria, cuyo objeto de convocatoria es la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024", a fin de OTORGAR LA BUENA PRO.																													
3	SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER) El quorum necesario que exige la normativa de contratación del Estado se logró con la presencia de los siguientes miembros: <table><tr><td rowspan="2">Presidente</td><td rowspan="2">ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ</td><td>Titular</td><td>X</td><td rowspan="2">Dependencia:</td><td rowspan="2">Jefe de la Unidad de Servicios Generales</td></tr><tr><td>Suplente</td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Primer Miembro</td><td rowspan="2">CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO</td><td>Titular</td><td>X</td><td rowspan="2">Dependencia:</td><td rowspan="2">Unidad de Tesorería</td></tr><tr><td>Suplente</td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Segundo Miembro</td><td rowspan="2">LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA</td><td>Titular</td><td>X</td><td rowspan="2">Dependencia:</td><td rowspan="2">Unidad de Abastecimiento</td></tr><tr><td>Suplente</td><td></td></tr></table>						Presidente	ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ	Titular	X	Dependencia:	Jefe de la Unidad de Servicios Generales	Suplente		Primer Miembro	CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO	Titular	X	Dependencia:	Unidad de Tesorería	Suplente		Segundo Miembro	LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA	Titular	X	Dependencia:	Unidad de Abastecimiento	Suplente	
Presidente	ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ	Titular	X	Dependencia:	Jefe de la Unidad de Servicios Generales																									
		Suplente																												
Primer Miembro	CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO	Titular	X	Dependencia:	Unidad de Tesorería																									
		Suplente																												
Segundo Miembro	LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA	Titular	X	Dependencia:	Unidad de Abastecimiento																									
		Suplente																												
4	OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO De acuerdo con los resultados de la calificación, el postor ganador de la buena pro es: <table><tr><td>Nombre o razón social del postor ganador</td><td>Monto adjudicado</td></tr><tr><td>CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN</td><td>902,400.00</td></tr></table>						Nombre o razón social del postor ganador	Monto adjudicado	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	902,400.00																				
Nombre o razón social del postor ganador	Monto adjudicado																													
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	902,400.00																													
5	BASE LEGAL Artículo 56 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado: "Luego de la calificación de las ofertas, el comité de selección debe otorgar la buena pro, mediante su publicación en el SEACE".																													
6	ACUERDO ADOPTADO Los integrantes del COMITÉ DE SELECCION , por UNANIMIDAD, otorgan la buena pro al postor mencionado en el numeral 4.																													
7	<table><tr><td> UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ PRESIDENTE TITULAR </td><td> UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN C.P.C. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO PRIMER MIEMBRO TITULAR </td><td> UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA SEGUNDO MIEMBRO TITULAR </td></tr><tr><td colspan="3">NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</td></tr></table>						UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ PRESIDENTE TITULAR	UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN C.P.C. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO PRIMER MIEMBRO TITULAR	UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA SEGUNDO MIEMBRO TITULAR	NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES																				
UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ PRESIDENTE TITULAR	UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN C.P.C. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO PRIMER MIEMBRO TITULAR	UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA SEGUNDO MIEMBRO TITULAR																												
NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES																														



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA

Presente. -

El que se suscribe, Keedy William Torres Huamani, identificado con DNI N° 47699887, Representante Legal de EXITOS CORPORATIVOS S.A., identificado con RUC N° 20600728505, con poder inscrito en la localidad de Andahuaylas, en la Ficha N° 11040604, Asiento N° A0001, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :		ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.			
Domicilio Legal :		AV. JORGE CHAVEZ S/N - TAMBOPATA - TAMBOPATA - MADRE DE DIOS			
RUC : 20600728505	Teléfono(s) :	946156079			
MYPE		Sí	X	No	
Correo electrónico : exicorp@hotmail.com					

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

LIMA, 03 de MAYO del 2024.

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20600728505

sunarp
Superintendencia Nacional
de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL N° X - CUSCO
Oficina Registral de ANDAHUAYLAS



Código de Verificación:

17551379

Solicitud N° 2024 - 2647620

24/04/2024 10:39:16

REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS LIBRO DE SOCIEDADES ANONIMAS

CERTIFICADO DE VIGENCIA

El servidor que suscribe, **CERTIFICA:**

Que, en la partida electrónica N° 11040604 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de ANDAHUAYLAS, consta registrado y vigente el **poder** a favor de **TORRES HUAMANI, KEEDY WILLIAM**, identificado con DNI. N° 47699887, cuyos datos se precisan a continuación:

DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA

LIBRO: SOCIEDADES ANONIMAS

ASIENTO: A0001

CARGO: GERENTE GENERAL

FACULTADES:

ARTÍCULO 35.- EL GERENTE GENERAL ES EL EJECUTOR DE LOS ACUERDOS DE LA JUNTA GENERAL, EN VIRTUD DE ESTA CLÁUSULA Y SIN NECESIDAD DE PODER ADICIONAL A SOLA FIRMA, ES EL MANDATARIO JUDICIAL Y REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA ANTE TODA CLASE DE AUTORIDADES, Y CON LAS SIGUIENTES FACULTADES:

FACULTADES DE REPRESENTACIÓN: REPRESENTAR A LA SOCIEDAD ANTE TODA CLASE DE AUTORIDADES PÚBLICAS Y ANTE CUALQUIER ENTIDAD PRIVADA, CON TODAS LAS FACULTADES Y ATRIBUCIONES GENERALES DE REPRESENTACIÓN, ASÍ COMO DE LAS ESPECIALES PARA DISPONER DE LOS DERECHOS SUSTANTIVOS, INICIAR TODO TIPO DE ACCIONES O PLANTEAR EXCEPCIONES, SEAN ESTAS DE CARÁCTER CIVIL, PENAL O ADMINISTRATIVO, YA SEA EN PROCESOS CONTENCIOSOS O NO CONTENCIOSOS, INCLUYENDO LA FACULTAD PARA DEMANDAR, RECONVENIR, CONTESTAR DEMANDAS Y RECONVENCIÓNES, ABSOLVER CONTRADICCIÓN, DEDUCIR NULIDADES, DESISTIRSE DEL PROCESO, DE UN ACTO PROCESAL O DE LA PRETENSIÓN MISMA, ALLANARSE O RECONOCER LA DEMANDA O PRETENSIONES; CONCILIAR, TRANSIGIR DENTRO O FUERA DEL PROCESO, SOMETER A ARBITRAJE LAS PRETENSIONES CONTROVERTIDAS EN EL PROCESO O FUERA DE ÉL; SUSTITUIR O DELEGAR LA FACULTADES PROPIAS DEL GERENTE GENERAL Y TAMBIÉN REPRESENTACIÓN PROCESAL, NOMBRAR O REVOCAR APODERADOS JUDICIALES; CELEBRAR CUALQUIER ACTO JURÍDICO POSTERIOR A LA SENTENCIA EN INTERÉS DE LA SOCIEDAD; OTORGAR CONTRACAUTELAS; INTERVENIR COMO TERCERO EN CUALQUIER PROCESO EN QUE LA SOCIEDAD TENGA ALGÚN INTERÉS; SOLICITAR MEDIDAS CAUTELARES, PRUEBA ANTICIPADA; INTERPONER TODO TIPO DE SOLICITUDES, PETICIONES O RECURSOS, SEAN DE RECONSIDERACIÓN, APELACIÓN, REVISIÓN, CASACIÓN O NULIDAD, ORDINARIOS O EXTRAORDINARIOS; INTERVENIR EN LA EJECUCIÓN DE SENTENCIAS, INCLUYÉNDOSE EL COBRO DE COSTAS Y COSTOS DE UN PROCESO JUDICIAL; CONSIGNAR Y/O COBRAR CONSIGNACIONES; ASISTIR A LAS AUDIENCIAS DE SANEAMIENTO, CONCILIACIÓN Y PRUEBAS, PRESTANDO DECLARACIÓN DE PARTE O DECLARACIÓN TESTIMONIAL, RECONOCIMIENTO Y EXHIBICIÓN DE DOCUMENTOS, CON LAS MÁS AMPLIAS ATRIBUCIONES Y DEMÁS FACULTADES CONTENIDAS EN LOS ARTÍCULOS 74, 75 Y 77 DEL CÓDIGO PROCESAL CIVIL.

FACULTADES ADMINISTRATIVAS: LAS FACULTADES DEL GERENTE INCLUYEN TAMBIÉN LA REPRESENTACIÓN DE LA SOCIEDAD ANTE LA SUNAT, LA SUNARP, LAS MUNICIPALIDADES Y DEMÁS AUTORIDADES PÚBLICAS; PUDIENDO FORMULAR TODA CLASE DE PETICIONES, PROMOVER PROCESOS ADMINISTRATIVOS E INTERPONER TODO TIPO DE RECURSOS DENTRO DE LOS MISMOS, CON LAS MISMAS FACULTADES DESCRITAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR Y DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 74 Y 75 DEL CÓDIGO PROCESAL CIVIL.

FACULTADES SOCIETARIAS: PARA QUE EN NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE LA SOCIEDAD SUSCRIBA ACCIONES Y/O PARTICIPACIONES EN LAS SOCIEDADES POR FUNDARSE O YA FUNDADAS, APORTANDO LOS BIENES NECESARIOS PARA PAGAR LAS ACCIONES O PARTICIPACIONES QUE SUSCRIBA; PUDIENDO ASUMIR LOS CARGOS DIRECTIVOS O ADMINISTRATIVOS DE LAS MENCIONADAS SOCIEDADES Y ASISTIR A LAS JUNTAS GENERALES CON VOZ Y VOTO, SUSCRIBIENDO O IMPUGNANDO LOS ACUERDOS ADOPTADOS POR LA MAYORÍA. **FACULTADES BANCARIAS:** ABRIR Y CERRAR CUENTAS CORRIENTES, DE AHORRO, A PLAZOS O DE CUALQUIER OTRO GÉNERO; GIRAR CONTRA ELLAS Y TRANSFERIR FONDOS DE LAS MISMAS; EFECTUAR RETIROS Y SOBREGIRARSE EN CUENTAS CORRIENTES CON O SIN GARANTÍA PRENDARIA, HIPOTECARIA, AVAL Y/O FIANZA EN TODO TIPO DE INSTITUCIONES BANCARIAS Y/O FINANCIERAS O DE CUALQUIER OTRO TIPO; CONTRATAR CAJAS DE SEGURIDAD, ABRIRLAS, OPERARLAS Y/O CERRARLAS; GIRAR, ENDOSAR, ACEPTAR, AVALAR, DESCONTAR, DEPOSITAR, RETIRAR, COBRAR, PROTESTAR, REACEPTAR, RENOVAR, CANCELAR Y/O DAR EN GARANTÍA O EN PROCURACIÓN, SEGÚN SU NATURALEZA, LETRAS

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICIÓN (ART. 140° DEL T.U.O. DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PÚBLICOS APROBADO POR RESOLUCIÓN N° 126-2012-SUNARP-SA)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PAGINA WEB <https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarCertificadoCriterialFACES> EN EL PLAZO DE 60 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN.

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL. ARTÍCULO 81.- DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

CONSORCIO TORRESPRO
Keedy W. Torres Huamani
DNI. 47699887
REPRESENTANTE COMÚN

Pag 1 de 3

000591003
000530

ZONA REGISTRAL N° X - CUSCO
Oficina Registral de ANDAHUAYLAS

Código de Verificación:

17551379

Solicitud N° 2024 - 2647620
24/04/2024 10:39:16



DE CAMBIO, PAGARÉS, VALES, CHEQUES, Y EN GENERAL TODO TIPO DE TÍTULOS VALORES, ASÍ COMO CUALQUIER OTRO DOCUMENTO MERCANTIL Y/O CIVIL, INCLUYENDO PÓLIZAS, CONOCIMIENTOS DE EMBARQUE, CARTAS PORTE, CARTAS DE CRÉDITO, CERTIFICADOS DE DEPÓSITO, WARRANTS, FIANZAS Y/O AVALES; CELEBRAR ACTIVA O PASIVAMENTE CONTRATOS DE MUTUO CON INSTITUCIONES BANCARIAS, FINANCIERAS O CON CUALQUIER OTRA PERSONA NATURAL O JURÍDICA CON O SIN GARANTÍAS; DAR EN PRENDA, CONSTITUIR HIPOTECAS, OTORGAR AVALES, FIANZAS, Y CUALQUIER OTRA GARANTÍA, AÚN A FAVOR DE TERCEROS, PARA AFIANZAR OPERACIONES CREDITICIAS, FINANCIERAS Y/O COMERCIALES CON BANCOS, FINANCIERAS, COMPAÑÍAS DE SEGURO, CAJAS DE AHORRO, COOPERATIVAS O CUALQUIER OTRA INSTITUCIÓN, PERSONA JURÍDICA Y/O PERSONA NATURAL, NACIONAL Y/O EXTRANJERA; EN GENERAL, CELEBRAR TODO TIPO DE OPERACIONES BANCARIAS Y/O FINANCIERAS CON LAS QUE GARANTICE U OBTENGA BENEFICIOS O CRÉDITOS A FAVOR DE LA SOCIEDAD Y/O TERCEROS; COMPRAR, VENDER, ARRENDAR, PERMUTAR, DONAR BIENES, SEAN ESTOS MUEBLES O INMUEBLES; TRANSIGIR Y CONDONAR OBLIGACIONES; CELEBRAR CONVENIOS ARBITRALES Y TODO TIPO DE CONTRATOS DE NATURALEZA CIVIL, MERCANTIL Y/O FINANCIERA, TALES COMO ARRENDAMIENTO FINANCIERO, FACTORING, JOINT VENTURE, FRANCHISING, UNDERWRITING, FIDEICOMISO U OTROS; COMPRAR Y VENDER ACCIONES EN BOLSA O FUERA DE ELLA, FACTURAS, VALES PAGARÉS Y LETRAS DE CAMBIO, INCLUYENDO LETRAS HIPOTECARIAS, SEAN EN MONEDA NACIONAL O EXTRANJERA; CONSTITUIR EMPRESAS Y/O TODO TIPO DE PERSONAS JURÍDICAS PERMITIDAS POR LA LEY EN EL PAÍS O EN EL EXTRANJERO; INTERVENIR EN LAS LICITACIONES Y/O CONCURSOS PÚBLICOS DE CUALQUIER NATURALEZA, ASÍ COMO EN ADJUDICACIONES DIRECTAS Y, EN GENERAL, FIRMAR TODA CLASE DE CONTRATOS SIN RESERVA NI LIMITACIÓN ALGUNA, ASÍ COMO SUSCRIBIR LOS INSTRUMENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS A QUE HUBIESE LUGAR.

FACULTADES DE DISPOSICIÓN: ADQUIRIR O TRANSFERIR A TÍTULO GRATUITO U ONEROSO TODA CLASE DE BIENES MUEBLES O INMUEBLES, PACTANDO EN LAS ADQUISICIONES O TRANSFERENCIAS: EL PRECIO, LA FORMA DE PAGO Y LAS DEMÁS CONDICIONES QUE SEAN CONVENIENTES PARA LA SOCIEDAD, PUDIENDO PARA EFECTO DE LAS REFERIDAS TRANSACCIONES, SUSCRIBIR TODA CLASE DE CONTRATOS EN LOS QUE SE GRAVEN BIENES CON PRENDA, ANTICRESIS O HIPOTECA, ASÍ COMO SUS CORRESPONDIENTES CANCELACIONES.

ASIMISMO PODRÁ ADMINISTRAR SIN LIMITACIÓN ALGUNA LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE PROPIEDAD DE LA SOCIEDAD, ARRENDÁNDOLOS POR LOS PLAZOS, MONTOS DE ARRIENDOS Y DEMÁS CONDICIONES QUE SEAN PACTADAS CON LOS ARRENDATARIOS; COBRANDO Y RECIBIENDO EL IMPORTE DE LOS ARRIENDOS, Y REALIZANDO TODO TIPO DE GASTOS QUE SEAN COMPATIBLES CON LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LOS BIENES DE LA SOCIEDAD, TALES COMO LA ADQUISICIÓN DE REFACCIONES O EL PAGO DE SERVICIOS DE REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS MISMOS.

PODRÁ NOMBRAR Y REMOVER A LOS FUNCIONARIOS Y TRABAJADORES EN GENERAL, SUSCRIBIR CONTRATOS LABORALES Y CIVILES, FIJAR SUS REMUNERACIONES DENTRO DE LOS PRESUPUESTOS APROBADOS POR EL DIRECTORIO O LA JUNTA GENERAL.

AUTORIZA LA ENAJENACIÓN, ADQUISICIÓN, GRAVAMEN Y DESGRAVAMEN DE LOS BIENES Y DERECHOS DE LA SOCIEDAD DENTRO DE LOS LÍMITES QUE FIJE LA JUNTA GENERAL.

DOCUMENTO QUE DIO MÉRITO A LA INSCRIPCIÓN:

MEDIANTE ESCRITURA PÚBLICA N° 516 DE FECHA 23/07/2015, MODIFICADA POR ESCRITURA PÚBLICA N° 594 DEL 18/18/2015, AMBAS EXTENDIDAS POR ANTE NOTARIO PÚBLICO DE LA CIUDAD DE ANDAHUAYLAS DR. JUAN PABLO CÁRDENAS MIRANDA

II. ANOTACIONES EN EL REGISTRO PERSONAL O EN EL RUBRO OTROS:
NINGUNO.**III. TÍTULOS PENDIENTES:**
NINGUNO.**IV. DATOS ADICIONALES DE RELEVANCIA PARA CONOCIMIENTO DE TERCEROS:**

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, INDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

V. PÁGINAS QUE ACOMPAÑAN AL CERTIFICADO:
NINGUNO.

N° de Fojas del Certificado: 3

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICIÓN (ART. 140° DEL T.U.O. DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PÚBLICOS APROBADO POR RESOLUCIÓN N° 126-2012-SUNARP-SM)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB [HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEB/PAGES/PUBLICIDADCERTIFICADA/VERIFICARCERTIFICADOLATERAL.FACES](https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificadolateral.faces) EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, INDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

CONSORCIO TORRESPRO
Keedy W. Torres Huamani
DNI. 47699887
REPRESENTANTE COMÚN

Pag 2 de 3

sunarp

Superintendencia Nacional
de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL N° X - CUSCO
Oficina Registral de ANDAHUAYLAS



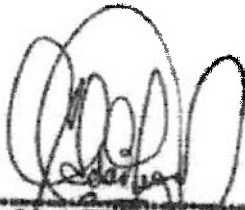
Código de Verificación:

17551379

Solicitud N° 2024 - 2647620
24/04/2024 10:39:16

Derechos Pagados: 2024-99999-880453 S/ 30.90
Tasa Registral del Servicio S/ 30.90

Verificado y expedido por LUZA GARCIA, ADAI, Abogado Certificador de la Oficina Registral de Cusco, a las 10:57:57 horas del 24 de Abril del 2024.


Adai Fely Landa Gaudin
ABOGADA CERTIFICADORA
ZONA REGISTRAL N° X - REDE CUSCO

CONSORCIO TORRESPRO
Keedy W. Torres Huamani
CNI. 47699887
REPRESENTANTE COMUN

LOS CERTIFICADOS QUE EXTIENDEN LAS OFICINAS REGISTRALES ACREDITAN LA EXISTENCIA O INEXISTENCIA DE INSCRIPCIONES O ANOTACIONES EN EL REGISTRO AL TIEMPO DE SU EXPEDICIÓN (ART. 140° DEL T.U.O DEL REGLAMENTO GENERAL DE LOS REGISTROS PUBLICOS APROBADO POR RESOLUCION N° 126-2012-SUNARP-SN)

LA AUTENTICIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO PODRÁ VERIFICARSE EN LA PÁGINA WEB [HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEB/PAGES/PUBLICIDADCERTIFICADA/VERIFICARCERTIFICADO/TERAL.FACES](https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/publicidadcertificada/verificarcertificado/teral.faces) EN EL PLAZO DE 90 DÍAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN.

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTICULO 81 - DELIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAS INEXACTITUDES DE LOS ASIENTOS REGISTRALES, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO



ANEXO N° 2

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

**Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA**

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, Keedy William Torres Huamani, con DNI N° 47699887, Representante Legal de EXITOS CORPORATIVOS S.A., 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.

LIMA, 03 de MAYO del 2024.

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728505



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de **"CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024."**, 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.

LIMA, 03 de MAYO del 2024.


exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC. 20600728505


Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC. 20600728505

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de, **DOSCIENTOS CATORCE (214) DÍAS CALENDARIO, con una atención efectiva de CIENTO VEINTE (120) DÍAS HÁBILES en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación**

LIMA, 03 de MAYO del 2024.


exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 7060728505



ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA

Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024	S/ 1,152,000.00
TOTAL	S/ 1,152,000.00

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

LIMA, 03 de MAYO del 2024.


exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC. 20600728505



REQUISITOS DE CALIFICACIÓN



Kedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20000728507



01 NUTRICIONISTA



PERÚ

Ministerio de Educación

Superintendencia Nacional de
Educación Superior UniversitariaDirección de Documentación e
Información Universitaria y
Registro de Grados y Títulos

REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

HUAMAN ALVARADO, ANDREA SUSANA DNI 70561448	LICENCIADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA Fecha de diploma: 13/08/21 Modalidad de estudios: PRESENCIAL	UNIVERSIDAD MARÍA AUXILIADORA S.A.C. PERU
HUAMAN ALVARADO, ANDREA SUSANA DNI 70561448	BACHILLER EN NUTRICIÓN HUMANA Fecha de diploma: 17/12/19 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 01/09/2009 Fecha egreso: 18/07/2019	UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS S.A. PERU

Exicorp
Kedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728503



REPÚBLICA DEL PERÚ

UNIVERSIDAD MARÍA AUXILIADORA
EN NOMBRE DE LA NACIÓN



El Rector de la Universidad María Auxiliadora

Por cuanto: El Consejo Universitario en su sesión del día 09 de Agosto de 2021 ha acordado conferir el Título Profesional de:

Licenciada en Nutrición y Dietética

A don (ña) **ANDREA SUSANA HUAMAN ALVARADO**

De la Facultad de:

Ciencias de la Salud

, en la Carrera

Profesional de:

Nutrición y Dietética

Por tanto: Se expide el presente Diploma para que se le reconozca como tal y se le concedan los privilegios y beneficios que la ley otorga.

Dado y firmado en Lima, a los 13 días del mes de Agosto de 2021

Rectora
DRA. CELIA G. GUTIERREZ S. FARRIN

Decana General
DRA. MARCELA MARQUEZ GUTIERREZ

Decana de la Facultad
DRA. ROSA M. GARCIA GUTIERREZ

Exicorp
Keeedy W. Torres Huamán
GERENTE GENERAL
MOR. 18460728505

000525



COLEGIO DE
NUTRICIONISTAS
DEL PERÚ



Libro 5 Folio 228 Linea 8

DIPLOMA DE COLEGIATURA

El Consejo Nacional del Colegio de Nutricionistas del Perú, a través del Consejo Regional IV

LIMA otorga el Diploma de Colegiado a:
ANDREA SUSANA HUAMAN ALVARADO

Corresponde el N° 8327 de inscripción del Libro de Matriculas de Colegiados.

Lima, 23 DE SETIEMBRE DE 2021



[Signature]
SECRETARÍA GENERAL
CNP

exicorp
Keedy W Torres Huamani
SECRETARÍA GENERAL
RUC 20607720503



CONSTANCIA DE TRABAJO

EL QUE SUSCRIBE EL GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA "EXITOS CORPORATIVOS S.A."

POR LA PRESENTE SE OTORGA CONSTANCIA DE TRABAJO AL SR. **ANDREA SUSANA HUAMAN ALVARADO**, CON DNI N° 70561448, QUIEN LABORO EN NUESTRA EMPRESA EN EL CARGO DE: "NUTRICIONISTA".

ENCARGADA DEL ÁREA PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS. DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA QUE PRESTAMOS.

- A PARTIR DEL 01 DE NOVIEMBRE DEL 2021, HASTA 02 DE NOVIEMBRE DEL 2022.

QUIEN DURANTE EL TIEMPO DE SU PERMANENCIA HA DEMOSTRADO RESPONSABILIDAD, EFICIENCIA Y PUNTUALIDAD.

SE SUSCRIBE LA PRESENTE PARA LOS FINES QUE ESTIME POR CONVENIENTE.

LIMA, 02 DE NOVIEMBRE DEL 2022.


exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728505

EXITOS CORPORATIVOS S.A. RUC N° 20600728505

E-MAIL: EXICORPSA@GMAIL.COM - EXICORP@HOTMAIL.COM


exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728505



CONSTANCIA DE TRABAJO

EL QUE SUSCRIBE EL GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA "EXITOS CORPORATIVOS S.A."

POR LA PRESENTE SE OTORGA CONSTANCIA DE TRABAJO A LA SRITA LIC. **ANDREA SUSANA HUAMAN ALVARADO**, CON DNI N° 70561448, QUIEN LABORO EN NUESTRA EMPRESA EN EL CARGO DE: **"NUTRICIONISTA"**

ENCARGADA DEL AREA DE PREDUCCION Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA QUE PRESTAMOS.

- A PARTIR DEL 03 DE NOVIEMBRE DEL 2022, HASTA 04 DE NOVIEMBRE DEL 2023.

QUIEN DURANTE EL TIEMPO DE SU PERMANENCIA HA DEMOSTRADO RESPONSABILIDAD, EFICIENCIA Y PUNTUALIDAD.

SE SUSCRIBE LA PRESENTE PARA LOS FINES QUE ESTIME POR CONVENIENTE.

MADRE DE DIOS, 04 DE NOVIEMBRE DEL 2023.

Keedy William Torres Huamani
GERENTE GENERAL

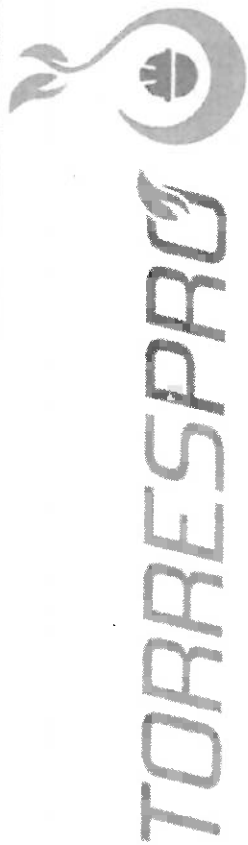
EXITOS CORPORATIVOS S.A. RUC N° 20600728505

E-MAIL EXICORPSA@GMAIL.COM - EXICORP@HOTMAIL.COM

Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20600728505

RECIBI CONFORME
Auto 70561448





TORRESPRO E.I.R.L.

EMPRESA DE SERVICIOS

Confiere el presente certificado al Sr (a) (ita):

LIC. ANDREA SUSANA HUAMAN ALVARADO

Por haber participado como participante en el taller "ALIMENTACION SALUDABLE", organizado por TORRESPRO E.I.R.L., el 19, 20, 21, 22 y 23 DE abril del 2024, con una Duración de 30 horas lectivas

Tambopata, 26 abril del 2024.

exicorp
GERENTE GENERAL
RUC 10000728505

CAPACITADOR (A)
Debora L. Vidal Alvarado
CNP N°: 5223

TORRESPRO E.I.R.L. K. WILLIAM TORRES HUAMANI
TITULAR GERENTE

01 MAESTRO DE COCINA O CHEF

R-1207-1428

CONSULTA DE TÍTULOS DE INSTITUCIONES TECNOLÓGICAS Y PEDAGÓGICAS


**Ministerio
de Educación**

Fecha: 10/12/2021

Hora: 14:28

Consulta de títulos de instituciones tecnológicas y pedagógicas

Resultado de la búsqueda

Apellidos y nombres		Título o Grado		Institución educativa
SERRA CAMPOS YULIADIER FAUSTO		PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO		BLUE RIBBON INTERNATIONAL
Tipo de documento:	N.º de documento:	Fecha de emisión:	País / Región:	Nivel:
DNI	46291462	21/03/2017	LA LIBERTAD	SUPERIOR TECNOLÓGICO

Consideraciones generales:

- El reporte emitido no reemplaza al título ni tiene valor oficial para realizar trámites.
- La información se encuentra registrada por períodos, revise las condiciones específicas según el tipo de título.
- Esta información de títulos registrada en las direcciones regionales de educación o las que hacen sus veces, revise las condiciones específicas según el tipo de título que está consultando.

Consideraciones para uso de datos de títulos tecnológicos:

- El reporte de títulos corresponde a la información registrada en el Minedu a partir del 1 de enero del 2016 hasta la fecha actual, en el marco de la Nueva Textura para el Procedimiento de Registro y Vinculación de Títulos de Educación Superior Tecnológica, aprobada mediante la RVM 071-2015-0184 del 13 de mayo del 2015, Ley de Títulos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes.
- La información mostrada corresponde a la CIESI (EX-FINEA) del registro de títulos de IESF existente en el sistema de información que el Minedu establece para publicar los resultados emitidos por los IESF para su verificación en el Minedu y posterior registro en dicho sistema de información.
- En caso se haya obtenido el título en el periodo comprendido en la consulta y este no se valide, se recomienda comunicarse con el IESF para validar su emisión al Minedu.
- Títulos emitidos bajo el marco de la Ley N° 20194, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y su Reglamento, aprobado mediante D.S. N° 001-2010-ED, correspondientes al periodo 2010-2015 registrados en el Registro de Títulos de las Direcciones Regionales de Educación.
- En caso se haya consultado por un título emitido dentro de este periodo y este no se valide, se recomienda comunicarse con el IESF para validar su emisión a la DRE y una vez en el registro de títulos hacia el Minedu. Si el IESF se encuentra cerrado, se recomienda comunicarse con la DRE de la región a la cual pertenece el IESF para solicitar se verifique su registro en el Registro de Títulos de la DRE y ésta remita el registro de títulos hacia el Minedu.

Consideraciones para uso de datos de títulos pedagógicos:

- El reporte de títulos corresponde a información remitida por las direcciones regionales de educación correspondiente a los periodos 2015 y 2016, en el marco de lo establecido por el inciso 3.1 del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1417 y el Reglamento de la Ley 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes.
- La información se encuentra en constante actualización en base a lo reportado por las direcciones regionales de educación o la que haga sus veces.
- En caso se requieran modificaciones o correcciones a su información, se recomienda contactarse con la dirección regional de educación de la institución o la que haga sus veces.

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20400728505

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20400728505

000583
019
~~000522~~



REPÚBLICA DEL PERÚ

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

A NOMBRE DE LA NACIÓN



El Director General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado:
"BLUE RIBBON INTERNATIONAL"

Por cuanto Don (ña) **YULIATTA IRER PAREJO SIERRA CAMPOS**

Ha cumplido satisfactoriamente con las normas y disposiciones reglamentarias vigentes, le otorga el título de

PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO

Por tanto, se declara que el alumno/a ha cumplido satisfactoriamente con los requisitos exigidos para la obtención del título.



DIRECTOR GENERAL
(Sello, Firma y Fecha)

Código Registro IEST
Nº 054 - 2017

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20660720505



CONSTANCIA DE TRABAJO

EL QUE SUSCRIBE EL GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA "EXITOS CORPORATIVOS S.A."

POR LA PRESENTE SE OTORGA CONSTANCIA DE TRABAJO AL SR. SERNA CAMPOS, YUFADHER FAUSTO, CON DNI N° 46291462, QUIEN LABORO EN NUESTRA EMPRESA EN EL CARGO DE: **"MAESTRO COCINERO"**, ELABORANDO DIETAS ESPECIALES SEGÚN REGIMENES NUTRICIONALES.

- A PARTIR DEL 07 DE AGOSTO DEL 2018 HASTA 08 DE AGOSTO DEL 2020.

QUIEN DURANTE EL TIEMPO DE SU PERMANENCIA A DEMOSTRADO RESPONSABILIDAD, EFICIENCIA Y PUNTUALIDAD.

SE SUSCRIBE LA PRESENTE PARA LOS FINES QUE ESTIME POR CONVENIENTE.

ANDAHUAYLAS, 10 DE AGOSTO DEL 2020.

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
RUC: 20600728505
Kedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL

EXITOS CORPORATIVOS S.A RUC N° 20600728505

E-MAIL EXICORPSA@GMAIL.COM - EXICORP@HOTMAIL.COM

exicorp
Kedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728505



TORRESPRO E.I.R.L.

EMPRESA DE SERVICIOS

Confiere el presente certificado al Sr (a) (ita):

SR: FAUSTO SERNA CAMPOS

Por haber participado como participante en el taller **"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM)** organizado por TORRESPRO E.I.R.L., el 15, 16 y 17 de abril del 2024, con una Duración de 20 horas lectivas
Tambopata, 26 abril del 2024.


CAPACITADOR (A)
Debora L. Vidal Alvarado
CNP N°: 5223


TITULAR GERENTE
TORRESPRO E.I.R.L. K WILLIAM TORRES HUAMANI


Keedy - Torres Huamani
CENTRO GENERAL
RUC: 20600720505

ANEXO Nº 08
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señoras
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 002-2024-CS/UNISC/JSA
Presente -
Mediante el presente, el suscrito detalla lo siguiente como EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DEPAGO	FECHA DEL CONTRATO	FECHA DE LA CONFORMIDAD	EXPERIENCIA PROVENIENT E	MONEDA	IMPORTE	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1	Essalud	Servicio de Alimentación	Nº 012-D-RAAP-ESSALUD- 2020	31/01/2020	28/11/2022	Consortio 90 %	Soles	866 950.40	780 255.36
2	Essalud	Servicio de Alimentación	Nº 104-D-RAAP-ESSALUD- 2019	18/12/2019	15/12/2021	Propia	Soles	338 269.00	338 269.00
3	UNA	Servicio de Alimentación	Nº 035-2017-OA-UNA	25/10/2017	29/01/2018	Propia	Soles	794 495.00	604 372.35
4	Ejército Peruano	Servicio de Alimentación	Nº 0049-2022 EPIUO 0770- OA CGE	19/07/2022	1/08/2022	Propia	Soles	320 000.00	320 000.00
5	Ejército Peruano	Servicio de Alimentación	Nº 0013-2022 EPIUO 0770- OA CGE	20/3/2022	27/01/2023	Consortio 98 %	Soles	894 206.88	894 206.88
6	Ejército Peruano	Servicio de Alimentación	Nº 0060-2022 EPIUO 0770- OA CGE	1/08/2022	27/01/2023	Consortio 98 %	Soles	936 445.00	841 477.00
7	UNAMAD	Servicio de Alimentación	Nº 006-2022 UNAMAD	24/10/2022	6/01/2023	Propia	Soles	223 020.00	203 196.00
8	UNA/IMA	Servicio de Alimentación	Nº 014-2022		14/03/2023	Propia	Soles	359 700.00	359 700.00
TOTAL S/.									4 341 476.59

LIMA, 03 de MAYO del 2024.


exicorp
S.R.L. - U.I.U. DE INGENIERIA DE SISTEMAS
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600718505



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



CONSTANCIA DE PRESTACION DE SERVICIOS Y PENALIDAD

EL QUE SUSCRIBE:

**JEFE DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES INGENIERIA HOSPITALARIA Y SERVICIOS
DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC, OTORGA LA PRESENTE:**

CONSTANCIA

Por medio de la presente de conformidad con lo establecido en el Artículo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificatoria, se deja constancia de la prestación de servicios a la Red Asistencial Apurímac de EsSalud según conformidades emitida por el área usuaria respectiva, que se detalla a continuación:

Concepto : SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL
HOSPITAL II ABANCAY, ITEM N° 1 DE LA RED
ASISTENCIAL APURIMAC

Contratista : CONSORCIO EXITOS
EXITOS CORPORATIVOS S.A. RUC N°20600728505
TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO RUC N°10200709638

Proceso de Selección : ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 1825A00026
derivada de CONCURSO PUBLICO N° 1825C00003

Contrato : CONTRATO N° 012-D-RAAP-ESSALUD-2020

Plazo contractual : Del 09/02/2020 al 08/02/2021

Sistema de Contratación : Precios Unitarios

Importe Total Ejecutado : S/. 866.950.40, Ochocientos sesenta y seis mil novecientos
cincuenta con 40/100 Soles

Penalidades Aplicadas : S/. 13,373.00 Trece mil trescientos setenta y tres con
00/100 soles.

IMPORTE TOTAL DE LA CONFORMIDAD:

CONSORCIO EXITOS	RUC	% OBLIGACIONES	CONFORMIDAD
EXITOS CORPORATIVOS S.A.	20600728505	90%	S/. 780,255.36
TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO	10200709638	10%	S/. 86,695.04
TOTAL			<u>S/. 866,950.40</u>

Se expide la presente a solicitud del interesado para los fines que estime conveniente.

Abancay, 28 de Noviembre del 2022.

CONSORCIO EXICORP
Keady W. Torres Huamani
DNI: 47699187
REPRESENTANTE COMUN

.....
CPC. Edith Vasquez Pompañaua
Jefe Adquisiciones Ing. Hospitalaria y Servicios
Red Asistencial Apurímac
EsSalud



EMITH GUTIERREZ ALARCÓN
ABOGADA - NOTARIA DE ANDAHUAYLAS
J.R. CONSTITUCION Nº 409
TEL: 050 - 422450

CONTRATO DE CONSORCIO

001-2020 - EXICORPSA/TEMA



A. FELIPE SALGADO PADILLA
ABOGADO - DOCTOR EN DERECHO
NOTARIO P.E.U.A.
Jr. Cajamarca 181 Rimac
Teléfono: 481-1401 Tel. c. 481-1448

CONSTE POR EL PRESENTE DOCUMENTO EL CONTRATO DE CONSORCIO, QUE CELEBRAN DE UNA PARTE: **EXITOS CORPORATIVOS S.A. - EXICORP S.A.** CON R.U.C. N° 20600728505, INSCRITA EN PARTIDA N° 11040604, DE LA CIUDAD DE ANDAHUAYLAS, DEBIDAMENTE REPRESENTADO POR SU GERENTE GENERAL, KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, CON DNI: 47699887, DOMICILIADO EN PASAJE. LOS INCAS SIN URB. AH SANTA ANITA, DISTRITO Y PROVINCIA, TAMBOPATA, DEPARTAMENTO DE MADRE DE DIOS, POR OTRA PARTE, LA SRA; **TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO**, CON DNI N° 20070963, Y RUC N° 10200709638, CON DOMICILIO EN: CALLE 6 URBANIZACION LOS PORTALES DEL NARANJAL (AV. NARANJAL CDRA 15 OVALO HUANDÓY) DISTRITO DE SAN MARTIN DE PORRES, PROVINCIA DE LIMA, DEPARTAMENTO DE LIMA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "CONSORCIO EXITOS"; EN LOS TÉRMINOS CONTENIDOS EN LAS CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES:

CLÁUSULA PRIMERA. - LOS CONSORCIADOS SON PERSONAS JURÍDICAS Y/O NATURALES DE DERECHO PRIVADO, LAS MISMAS QUE TIENEN POR OBJETO SOCIAL DEDICARSE AL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION.

OBJETO DEL CONTRATO:

CLÁUSULA SEGUNDA. - POR EL PRESENTE CONTRATO, LAS PARTES ACUERDAN PARTICIPAR EN CONSORCIO EN LA "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY - ÍTEM 01", EN CONSECUENCIA, LOS CONSORCIADOS SE OBLIGAN MUTUAMENTE A PARTICIPAR EN FORMA ACTIVA Y DIRECTA EN DICHO PROCESO, CONFORME A LO ESTIPULADO EN EL PRESENTE DOCUMENTO, AL HABER OBTENIDO LA BUENA PRO EN LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1825A00026-SEGUNDA CONVOCATORIA, CONVOCADO POR SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD.

CLÁUSULA TERCERA. - EL PROCESO HA DESARROLLAR POR EL CONSORCIO CONSISTE EN BRINDAR SERVICIO DE "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY - ÍTEM 01"

CARACTERES Y DURACIÓN DEL CONTRATO:

CLÁUSULA CUARTA. - EL PRESENTE CONTRATO DE CONSORCIO ES DE DURACIÓN DETERMINADA. EN ESE SENTIDO, EL PERÍODO DE DURACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ES POR 365 DIAS CALENDARIO O CUANDO TERMINE EL CONTRATO CORRESPONDIENTE ENTRE LA ENTIDAD Y EL CONSORCIO.

CLÁUSULA QUINTA. - EN ARMONÍA CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 445 DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES, LOS CONSORCIADOS DEJAN CONSTANCIA DE QUE EL PRESENTE CONTRATO NO GENERA LA CREACIÓN DE UNA PERSONA JURÍDICA Y TAMPOCO TIENE RAZÓN SOCIAL. EN CONSECUENCIA, LAS PARTES MANTENDRÁN SU PROPIA AUTONOMÍA.

CONTRIBUCIONES DE LAS PARTES:

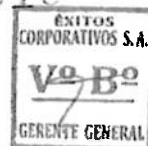
CLÁUSULA SEXTA. - CADA CONSORCIADO, A EFECTOS DE BRINDAR "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY - ÍTEM 01" MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO; SE OBLIGAN A HACER USO DE SU HERRAMIENTA EMPRESARIAL, SU PERSONAL Y DEMÁS ELEMENTOS DE PRODUCCIÓN.

CONSORCIO EXICORP

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Keedy William Torres Huamani
DNI: 47699887
Gerente General



000519



ENITH GUTIERREZ ALARCÓN
ABOGADA - NOTARIA DE ANDAHUAYLAS
JR. CONSTITUCIÓN N° 409
TEL. 051 47699887



ASIMISMO, LOS CONSORCIADOS SE OBLIGAN A APORTAR EN EL PROCESO EN FORMA PORCENTUAL.

AGADO PADILLA
ION EN DERECHO
151 Cusco
TEL. 051 481-1469

CLÁUSULA SÉTIMA. - QUEDA ESTABLECIDO QUE LOS APORTES DINERARIOS DE LOS CONSORCIADOS REFERIDOS EN LA CLÁUSULA PRECEDENTE, SERÁN ENTREGADOS CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO Y EN LAS OPORTUNIDADES QUE LAS PARTES ACUERDEN PERIÓDICAMENTE.

ORGANIZACIÓN INTERNA DEL CONTRATO:

CLÁUSULA OCTAVA. - NO OBSTANTE, LO SEÑALADO EN LA CLÁUSULA QUINTA, A EFECTOS DEL DESARROLLO NORMAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II ABANCAY - ÍTEM 01. LOS CONSORCIADOS, ACUERDAN NOMBRAR AL SR. KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, CON DNI N° 47699887, COMO REPRESENTANTE LEGAL DEL CONSORCIO.

CLÁUSULA NOVENA. - LOS CONSORCIADOS ACUERDAN QUE TANTO EN LAS UTILIDADES COMO EN LAS PÉRDIDAS QUE ARROJE EL NEGOCIO, LA PARTICIPACIÓN DE LOS CONTRATANTES SERÁ EN PARTES PORCENTUALES. EN CONSECUENCIA, LE CORRESPONDERÁ LO SIGUIENTE:

1. EXICORP S.A. _____ 90 %

- ✓ EJECUCIÓN INTEGRAL DEL CONTRATO, SEGÚN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.
- ✓ GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL SERVICIO EN GENERAL
- ✓ FACTURACIÓN Y COBRO DEL SERVICIO
- ✓ APOORTE DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

2. TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO _____ 10 %

- ✓ EJECUCIÓN INTEGRAL DEL CONTRATO, SEGÚN OBJETO DE LA CONVOCATORIA.
- ✓ PROVISIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO, MENAJERÍA.
- ✓ APOORTE DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

TOTAL, OBLIGACIONES: _____ 100%

CLÁUSULA DECIMA. - LOS CONSORCIADOS FIRMARÁN CONTRATO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II ABANCAY - ÍTEM 01, POR EL MONTO DE S/. 866,950.00 (OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS CINCUENTA CON 00/100 SOLES)

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA. - FIJAMOS NUESTRO DOMICILIO LEGAL COMÚN P.J. LOS INCAS NRO. 5N URB. AN SANTA ANITA, TAMBOPATA, TAMBOPATA, MADRE DE DIOS.

CONTABILIDAD Y TRIBUTACIÓN:

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDO. - LOS CONSORCIADOS CONVIENEN QUE, PARA EFECTOS TRIBUTARIOS, EL PRESENTE CONTRATO SE DEBERÁ TENER CONTABILIDAD ÚNICA. EN CONSECUENCIA, LAS PARTES NOMBRAN COMO OPERADOR Y/O CONTRIBUYENTE TRIBUTARIO EN TODA LA DIMENSIÓN A LA EMPRESA: EXITOS CORPORATIVOS S.A. - EXICORP S.A. CON RUC N° 20600728505.

APLICACIÓN SUPLETORIA DE LA LEY:

CONSORCIO EXICORP

KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI
DNI: 47699887
Representante Común
Gerente General

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS



ENITH GUTIERREZ ALARCON
ABOGADA - NOTARIA DE ANDAHUAYLAS
JR. CONSTITUCION N° 409
TELF. 003 - 422450



CLÁUSULA DECIMO TERCERA. - EN TODO LO NO PREVISTO POR LAS PARTES EN EL PRESENTE CONTRATO, TODAS SE SOMETEN A LO ESTABLECIDO POR LAS NORMAS DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES, EL CÓDIGO CIVIL Y DEMÁS DEL SISTEMA JURIDICO QUE RESULTEN APLICABLES.

COMPETENCIA ARBITRAL:

CLÁUSULA DECIMO CUARTO. - LAS CONTROVERSIAS QUE PUDIERAN SUSCITARSE EN TORNO AL PRESENTE CONTRATO, SERÁN SOMETIDAS A ARBITRAJE, MEDIANTE UN TRIBUNAL ARBITRAL INTEGRADO POR TRES EXPERTOS EN LA MATERIA, DESIGNADOS POR CADA UNO DE ELLOS. EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DEBERÁ SER DESIGNADO POR LOS DOS ARBITROS NOMBRADOS POR LAS PARTES.

SI EN EL PLAZO DE 45 DÍAS DE PRODUCIDA LA CONTROVERSIDA, NO SE ACUERDA EL NOMBRAMIENTO DEL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL ARBITRAL, ÉSTE DEBERÁ SER DESIGNADO POR EL CENTRO DE ARBITRAJE NACIONAL Y EXTRANJERO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA, CUYAS REGLAS SERÁN APLICABLES AL ARBITRAJE. MEDIANTE UN TRIBUNAL ARBITRAL.

RESOLUTORIA EXPRESA

CLÁUSULA DECIMO QUINTO. - EL INCUMPLIMIENTO DE LO PREVISTO EN EL PRESENTE CONTRATO, CONSTITUIRÁ, CON RESPECTO A LA PARTE INCUMPLIENTE, CAUSAL DE RESOLUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, AL AMPARO DEL ARTÍCULO 1430 DEL CÓDIGO CIVIL. EN CONSECUENCIA, LA RESOLUCIÓN SE PRODUCIRÁ DE PLENO DERECHO CUANDO LAS PARTES PERJUDICADAS COMUNIQUEN, POR CARTA NOTARIAL, A LA OTRA QUE QUIERE VALERSE DE ESTA CLÁUSULA.

EN TODO CASO, LAS PARTES PERJUDICADAS PODRÁN PROSEGUIR CON EL NEGOCIO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO.

EN SEÑAL DE CONFORMIDAD LAS PARTES SUSCRIBEN ESTE DOCUMENTO EN LA CIUDAD DE LIMA, A LOS 21 DÍAS DEL MES DE ENERO DEL 2020.

ESTE DOCUMENTO NO
RECONOCE EN ESTA NOTARIA

EXICORP S.A.
RUC N° 20600728505
GERENTE GENERAL
KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI
DNI N° 47699887

TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO
RUC N° 10230709638
DNI N° 20070963
PROPIETARIA

SE LEGALIZA LA(S) FIRMA(S) SIN ASUMIR RESPONSABILIDAD SOBRE
EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO (ARTICULO 116 DECRETO LEGISLATIVO N° 1001)

Certificación de firma () al reverso

CERTIFICO: QUE LA FIRMA QUE ANTECEDE
CORRESPONDE A: KEEDY WILLIAM TORRES
HUAMANI
IDENTIFICADO CON: DNI N° 47699887
REPRESENTANTE DE: EXITOS CORPORATIVOS
S.A.
SEGUN FACULTADES DEL AS ACORDI DE LA
PARTIDA N° 11040604
DEL REGISTRO DE PERSONAS JURIDICAS
ANDAHUAYLAS, 23 ENE 2020



CONSORCIO EXICORP

EXITOS CORPORATIVOS HUAMANI
Keedy William Torres Huamani
Gerente General



CERTIFICO: QUE LA () FIRMA () DEL ANVERSO
CORRESPONDE () A TANIA EMILIA MUÑOZ
AQUINO

IDENTIFICADO () CON DNI Nº 20030963

DEMANDO CONSTANCIA QUE NO ASUMO RESPONSABILIDAD DEL CONTENIDO
DE ESTE DOCUMENTO (ARTICULO 106 DEL DECRETO LEGISLATIVO 1049)

LIMA, 23 DE ABRIL DEL 2020

FELIPE SALGADO VARELA
NOTARIO DE LIMA



CONSORCIO EXICORP

Keedy William Torres Huamani
EXICORP S.A.
Gerente General



"Año de la Universalización de la Salud"

CONTRATO N° 012 -D-RAAP-ESSALUD-2020

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 1825A0026, DERIVADA DE CONCURSO PUBLICO N° 1825C0003, SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY, ITEM N° 1 DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC

Conste por el presente documento, la contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY, ITEM N° 1 DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC, POR EL PERIODO DE 12 MESES", en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131257750, con domicilio legal en Av. Quinta Cayetana Lote A, parte integrante del Lote 61 y 61-4 sector Patibamba Abancay-Apurimac, representado por su Director Dr. José Luis Altamirano Rojas identificado con DNI N° 06117474, y el Jefe Administrativo Lic. Ulises Leo Gamboa Gil identificado con DNI N° 23864802, a quienes en adelante se le denominara LA ENTIDAD y de la otra parte el CONSORCIO EXITOS, conformado por la empresa EXITOS CORPORATIVOS SA "EXICORP SA", con RUC N° 20600728505, inscrita con partida electrónica N° 11040604, inscrita en la partida electrónica N° 11040604 del registro de personas jurídicas de la Oficina Registral del Andahuaylas, debidamente representado por su Gerente General Sr. KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, identificado con DNI N° 47699887, con domicilio legal en Pasaje Los Incas S/N Urb. AH Santa Anita, Distrito y Provincia de Tambopata, departamento de Madre de Dios; y la señora TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO, con RUC N° 10200709638, con domicilio legal en Calle 6 Urb. Los Portales del Naranjal (Av Naranjal Cuadra 15 Ovalo Huandoy), Distrito de San Martín de Porras, Provincia de Lima, y que de la revisión al Contrato de Consorcio se desprende que la dirección en común del CONSORCIO EXITOS se fija en Pasaje Los Incas S/N Urb. AH Santa Anita, Distrito y Provincia de Tambopata, Departamento de Madre de Dios, asimismo designan como representante común al Sr. KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, identificado con DNI N° 47699887, y que las obligaciones de participación corresponden a 90% para EXITOS CORPORATIVOS SA, "EXICORP SA", y el 10% TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO, a quien en adelante se le denominara el CONTRATISTA, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 17 de Enero del 2020, el comité de selección, adjudicó la buena pro de la ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 1825A0026, DERIVADA DE CONCURSO PUBLICO N° 1825C0003, SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY, ITEM N° 1 DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC, POR EL PERIODO DE 12 MESES", al CONSORCIO EXITOS integrado por las empresas EXITOS CORPORATIVOS SA, "EXICORP SA", con RUC N° 20600728505 y TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO, con RUC N° 10200709638, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY, ITEM N° 1, DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC, POR EL PERIODO DE 12 MESES", conforme a los Términos de Referencia y demás documentos que forman parte del presente proceso de selección.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/. 866,950.40 (OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS CINCUENTA CON 40/100 SOLES), que incluye todos los impuestos de Ley.

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayotana
Patibamba Bajo S/N, Lote 61
Abancay, Apurimac, Perú
T: (083) 595555 / 595000



"Año de la Universalización de la Salud"

DESCRIPCION DEL SERVICIO	U/M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL S/.
RACIONES SOLIDAS HOSPITAL II ABANCAY	UNIDAD	22,706	37.40	849,204.400
RACIONES LIQUIDAS HOSPITAL II ABANCAY	UNIDAD	934	19.00	17,746.000
PRECIO TOTAL				S/. 866,950.40

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIODICOS MENSUALES, EN FUNCION A LA CANTIDAD DE RACIONES ATENDIDAS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

- Informe del funcionario responsable del Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Factura (Original, SUNAT y copia) Orden de Servicio.
- El PECOSER con la conformidad debidamente otorgada por el Jefe del Servicio de Nutrición, el Administrador o Director o quien haga sus veces, del Hospital II de Abancay.
- Hoja u hojas de conformidad de servicio con firmas del profesional nutricionista de EsSalud y nutricionistas de la empresa. (Según Anexo 14-A).
- Tabla de Penalidades, según corresponda (Según Anexo 14-B).
- Notas Contables, si hubiera, (Original y SUNAT y copia).
- Carta de Rebaja, si hubiera (Original y copia).
- Formato de pago a Tesorería, si hubiera, (Original y copia).
- Declaración Jurada sobre cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social de los trabajadores destacados a ESSALUD (original). Según Anexo 08).

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 149 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 365 días calendario (01 año), el mismo que se computa desde el 09 de Febrero del 2020 al 08 de Febrero del 2021, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

www.essalud.gob.pe

Urb. Sol Brilhante, Quinta Cayatona
Patibamba Baja SM, Lote 61
Abancay, Apurímac Perú
T (083) 595555 / 595000



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoSeguro Social de Salud
EsSalud

"Año de la Universalización de la Salud"

La prestación será realizada conforme a los detalles plasmados en las Bases Integradas y la oferta del postor ganador que forma parte del presente proceso de selección.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, el detalle de los **PRECIOS UNITARIOS**, 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 Carta N° 020-2020-EXICORP, donde solicito la retención del 10% en la garantía de fiel cumplimiento.

Que 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: S/. 86,695.04, (Ochenta y Seis Mil Seiscientos Noventa y Cinco con 04/100 Soles), a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo".

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el artículo 131 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 143 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el coordinador del Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay o quien haga sus veces.

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, 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, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 146 de su Reglamento.

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

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887

www.essalud.gob.pe

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetana
Patibamba Baja S/R, Lote 61
Abancay, Apurímac, Perú
T: (083) 595555 / 595000



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoSeguro Social de Salud
EsSalud

600516



"Año de la Universalización de la Salud"

CLÁUSULA DUODÉCIMA 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 133 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Coordinador del Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay o quien haga sus veces podrá solicitar la aplicación de otras penalidades de conformidad a lo indicado en los Términos de Referencia del ÍTEM N° 1, SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY del presente proceso de selección.

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 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 TERCERA: 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 135 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 136 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CONSORCIO EXICORP

Keady W. Torres Huamani
 DNI: 47699887
 REPRESENTANTE COMUN

www.essalud.gob.pe

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayotena
 Patibamba Baja S/N, Lote 61
 Abancay, Apurímac - Perú
 T (083) 595555 / 595000



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoSeguro Social de Salud
EsSalud

"Año de la Universalización de la Salud"

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: 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 248-A, 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 248-A.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 los artículos 122, 137, 140, 143, 146, 147 y 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado o, en su defecto, en el numeral 45.2 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

El arbitraje será institucional y resuelto por ARBITRO UNICO. LA ENTIDAD propone las siguientes instituciones arbitrales:

- Cámara de Comercio Lima

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 183 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 45.8 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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.

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

Exito: exsalud@exito.pe

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayotana
Paitambá Baja S/N, Lote 61
Abancay Apurímac Perú
T (083) 595555 / 595000

000576
033

000515



"Año de la Universalización de la Salud"

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: 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: Av. Quinta Cayetana Lote A, parte integrante del Lote 61 y 61-4 sector Patibamba Baja, Provincia de Abancay, Departamento de Apurímac.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Pasaje Los Incas S/N Urb. AH Santa Anita, Distrito y Provincia de Tambopata, Departamento de Madre de Dios.

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 Abancay a los Treinta y Un días del mes de Enero del Dos Mil Veinte.

Dr. José Luis Altamirano Rojas
DIRECTOR
Red Asistencial Apurímac
"LA ENTIDAD"

Lic. Ulises Leb Gamboa Gil
Jefe Oficina de Administración
RED ASISTENCIAL APURÍMAC
"LA ENTIDAD"

CONSORCIO EXITOS
KEEDY W. TORRES HUAMANI
DNI. 47699887

NIT 4913 2019 106

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

www.essalud.gob.pe

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetana
Patibamba Baja S/N, Lote 61
Abancay, Apurímac, Perú
T (083) 595555 / 595000



Año del Bicentenario del Perú. 200 años de Independencia



CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION

EL QUE SUSCRIBE:

JEFE DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES E INGENIERIA HOSPITALARIA Y SERVICIOS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC, OTORGA LA PRESENTE:

CONSTANCIA

Por medio de la presente de conformidad con lo establecido en el Artículo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, se deja constancia de la prestación de servicios a la Red Asistencial Apurimac de EsSalud según conformidades emitidas por el área usuaria respectiva, que se detalla a continuación:

CONCEPTO	: "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS ITEM N° 2 DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC"
EMPRESA	: CONSORCIO: EXITOS CORPORATIVOS S.A
PROCESO DE SELECCIÓN	: ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 1825A00026
CONTRATO N°	: CONTRATO N° 104-D-RAAP-ESSALUD-2019
IMPORTE CONTRACTUAL	: S/. 338, 269.00 Trescientos Treinta y Ocho mil Doscientos Sesenta y Nueve con 00/100
MONTO EJECUTADO	: S/. 338,269.00
PLAZO EJECUTADO DEL SERVICIO:	23.12.2019 AL 22.12.2020
PENALIDADES	: S/. 0.00

El proveedor antes indicado NO HA INCURRIDO EN PENALIDAD DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Se expide la presente a solicitud del interesado para los fines que estime conveniente

Abancay, 15 de Diciembre del 2021

CPC Isaac Chirinos Gamero
Jefe Unidad de Adquisiciones e Ingeniería
Hospitalaria y Servicios
Red Asistencial Apurimac
EsSalud

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

Quinta Cayetana Lote 61 y 61-A
Patibamba Baja - Abancay
Telf. 083-595555



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoSeguro Social de Salud
Essalud

EsSalud



"Año del buen servicio al ciudadano"
"Año de la lucha contra la corrupción"

CONTRATO N° 104 -D-RAAP-ESSALUD-2019

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 1825A00026, SEGUNDA CONVOCATORIA,
DERIVADA DE CONCURSO PUBLICO N° 1825C0003, ITEM N° 2 "CONTRATACION DEL
SERVICIO ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED
ASISTENCIAL APURIMAC.**

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC, que celebra de una parte el Seguro Social de Salud, Red Asistencial Apurimac, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131257750, con domicilio legal en Av. Quinta Cayetana Lote A, parte integrante del Lote 61 y 61-4 sector Patibamba Abancay-Apurimac, representado por su Director Dr. José Luis Altamirano Rojas identificado con DNI N° 06117474, y el Jefe Administrativo Abog. Giovanni W. Luna Mendivil identificado con DNI N° 25182925, a quienes en adelante se le denominara LA ENTIDAD, y de otra parte la empresa EXITOS CORPORATIVOS S.A, con RUC N° 20600728505, con domicilio legal en Jr. Los Pinos N° 295, Andahuaylas, Apurimac, debidamente representado por su Representante Legal, KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, con DNI N° 47699887, con poder inscrito en la Ficha N° 11040604 del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de Andahuaylas según N° Asiento N° A00001, quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 26 de Noviembre del 2019 el comité de selección, adjudicó la buena pro de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1825A00026, SEGUNDA CONVOCATORIA, DERIVADA DE CONCURSO PUBLICO N° 1825C0003, ITEM N° 2 "CONTRATACION DEL SERVICIO ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC a la empresa EXITOS CORPORATIVOS S.A, con RUC N° 20600728505, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL HOSPITAL I ANDAHUAYLAS DE LA RED ASISTENCIAL APURIMAC.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/. 338,269.00 (Trescientos Treinta y Ocho Mil Doscientos Sesenta y Nueve con 00/100 soles), 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 la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁵

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS por el sistema de contratación a PRECIOS UNITARIOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

⁵ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetana
Patibamba Baja S/N, Lote 61
Abancay, Apurimac Perú
T (083) 605555 / 595000

NIT 829 2019 022



"Año del buen servicio al ciudadano"
"Año de la lucha contra la corrupción"

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 149 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 365 días calendario (01 año), el mismo que se computa desde el día 23 de Diciembre 2019, culminando el día 22 de Diciembre 2020.

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 contrato⁶: el contratista entregó la Carta N° 028-2017-ECSA, mediante la cual la empresa adjudicada solicita la RETENCIÓN de parte de la ENTIDAD el importe de S/. 33,826.90, monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, importe que deberá ser descontado durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el artículo 131 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 143 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por según lo indicado en las Bases Integradas:

- Informe del funcionario responsable del Servicio de Nutrición del Hospital II Abancay y el Hospital I Andahuaylas emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Factura (Original, SUNAT y copia) Orden de Servicio.
- El PECOSER con la conformidad debidamente otorgada por el Jefe del Servicio de Nutrición, el Administrador o Director o quien haga sus veces, del Hospital I de

⁶ En aplicación de lo dispuesto en el artículo 126 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la garantía de fiel cumplimiento debe ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

CONSORCIO EXICORP

Kedy W. Torres Huamani
DNI: 47609887
REPRESENTANTE COMUN

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetano
Pachabamba Baja S/N, Lote 61
Abancay, Apurímac, Perú
T: (083) 595555 / 595000



PERÚ Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Seguro Social de Salud EsSalud



EsSalud



"Año del buen servicio al ciudadano"
"Año de la lucha contra la corrupción"

- Andahuaylas.
- Hoja u hojas de conformidad de servicio con firmas del profesional nutricionista de EsSalud y nutricionistas de la empresa. (Según Anexo 14-A).
 - Tabla de Penalidades, según corresponda (Según Anexo 14-B)
 - Notas Contables, si hubiera, (Original y copia)
 - Carta de Rebaja, si hubiera (Original y copia)
 - Formato de pago a Tesorería, si hubiera, (Original y copia)
 - Declaración Jurada sobre cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social de los trabajadores destacados a ESSALUD (original). Según Anexo 08)

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, 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, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 146 de su Reglamento.

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMÚN

Urb. Sol Brillante, Quinto Cayotana
Pailbamba Baja SMI, Lote 61
Abancay, Apurímac Perú
T. (083) 595555 / 594020



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoSeguro Social de Salud
EsSalud

EsSalud



"Año del buen servicio al ciudadano"
"Año de la lucha contra la corrupción"

calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 133 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El área usuaria considerar la aplicación de otras penalidades según lo consignado en los Términos de Referencia

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 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 TERCERA: 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 135 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 136 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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 248-A, 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 248-A.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA: 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

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
* REPRESENTANTE COMUN

Urb. Sol Brillante, Quinto Cayetano
Potibamba Hija S/N, Lote 61
Abancay, Apurímac, Perú
T (003) 595555 - 595000



"Año del buen servicio al ciudadano"
"Año de la lucha contra la corrupción"

vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 los artículos 122, 137, 140, 143, 146, 147 y 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado o, en su defecto, en el numeral 45.2 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

El arbitraje será de tipo institucional.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 183 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 45.8 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: 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: Av. Quinta Cayetana Lote A, parte integrante del Lote 61 y 61-4 sector Patibamba Abancay, Apurímac

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jr. Los Pinos N° 295, Andahuaylas, Apurímac.

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 Abancay a los dieciocho días del mes de diciembre del dos mil diecinueve.

Dr. José Luis Alzamora Rojas
"LA ENTIDAD"
Red Asistencial Apurímac
EsSalud

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Kedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
"EL CONTRATISTA"

Mrs. Giovanni W. Luna Mendivil
"LA ENTIDAD"
EsSalud

NIT 4913 2019 106

CONSORCIO EXICORP

Kedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetana
Patibamba Uja S/1, Lote 61
Abancay, Apurímac, Perú
T (003) 595555 / 595070



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO

OFICINA GENERAL DE GESTIÓN FINANCIERA

OFICINA DE ABASTECIMIENTO

AV. EL SOL N° 329-BARRIO BELLAVISTA, PISO 2 – Puno/Puno/Puno

TELEFAX (051) 368944

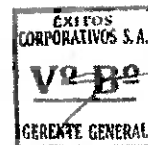


EXITOS CORPORATIVOS S.A.

Vº Bº

GERENTE GENERAL

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN					
1	DATOS DEL FORMATO		N° 013-2018		
			lunes, 29 de Enero de 2018		
2	DATOS DEL CONTRATISTA				
	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.				
	RUC		20600728505		
3	DATOS DEL CONTRATO		Contrato de Compra Venta	N° 35-2017-OA-UNA-PUNO	
Orden de Compra o Servicio			ORDEN DE SERVICIO 4590 Y 5205		
Nomenclatura del proceso de selección			CP-SM-1-2017-UNDA-1		
Objeto de la contratación			SIENES		
			SERVICIOS EN GENERAL		X
			SERVICIOS DE CONSULTORIA EN GENERAL		
	Descripción del contrato		SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES (CONCESION)		
			Monto total ejecutado.		604372.35
4	DATOS DE LA ENTIDAD		UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO – PUNO		
			RUC N° 20145496170		
5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN				
	Por medio del presente documento, el que suscribe Ing. NESTOR M.MAMANI TITI Jefe de la Oficina de Abastecimiento, certificamos que la contratación se ha realizado en forma satisfactoria, se expide la presente constancia a solicitud del contratista, para los fines que considere conveniente.				
6	APLICACIÓN DE PENALIDADES		SI		Monto de la penalidad
			NO	X	S/0.00
(*) Elaborado por Edwin Wily Apaza Apaza					
7	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO OFICINA DE ABASTECIMIENTO JEFE Ing. Nestor M. Mamani Titi JEFE OFICINA DE ABASTECIMIENTO UNA - PUNO NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE				
(*) Los datos insertados señalados líneas arriba son de acuerdo a la información que se tiene en archivos					



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO
OFICINA DE ABASTECIMIENTO.

CONTRATO N° 035-2017-OA-UNA-PUNO, COMPRA VENTA DE CP-SM-1-2017 UNDA-1, CELEBRADO ENTRE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO y EXITOS CORPORATIVOS S.A.

(SERVICIO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES (CONCESION))

Conste por el presente documento, que celebran de una parte la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO, con RUC N° 20145496170, representada por su Sr. Rector DR. PORFIRIO ENRIQUEZ SALAS, identificado con DNI N° 01210746, delega facultad jurídica al Dr. HECTOR EDDY CALUMANI BLANCO, director General de Administración, para que suscriba contratos (procesos de contratación contractual en general), mediante Resolución Rectoral N° 2850-2017-R-UNA, con domicilio legal en la Av. El Ejercito 329, del Barrio Santa Rosa de la ciudad, provincia y departamento de Puno, denominándose en adelante "LA ENTIDAD" y de otra parte "EXITOS CORPORATIVOS S.A." RUC N° 20600728505 con domicilio legal en Jr. Ayacucho N° 945 Distrito, Provincia de Andahuaylas del Departamento de Apurímac, inscrita en la Ficha N° 11040604, Asiento N° A001 en el Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de Andahuaylas debidamente Representado por: Keedy William TORRES HUAMANI, con DNI N° 47699887, según poder inscrito en la Ficha N° 11040604, Asiento N° A001 en el Registro de Personas Jurídicas del Libro de sociedades Anónimas en la Zona Registral N° X - SEDE CUSCO de la oficina Registral de Andahuaylas, a quien en adelante se le denominarán como "EL CONTRATISTA" en los términos y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 02 de octubre del 2017, el Comité de Selección adjudicó la Buena Pro, del proceso de CP-SM-1-2017-UNDA-1, para el SERVICIO DE ALIMENTOS PARA ESTUDIANTES (Concesión), Según especificaciones establecidas en su propuesta técnica, de "EXITOS CORPORATIVOS S.A.", cuyos detalles, importes unitarios y totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLAUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente Contrato tiene por objeto CONTRATAR la adquisición de:

(ITEM 1) SERVICIO DE ALIMENTOS PARA ESTUDIANTES (Concesión)

Que consiste en: DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, Conforme a las cantidades y especificaciones técnicas, contenidas en su propuesta técnica y en su correspondiente oferta económica.

CLAUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato del Item 1 asciende a S/ 794,495.00 (Setecientos Noventa y Cuatro Mil Cuatrocientos Noventa y Cinco con 00/100 Soles); a todo costo, incluido IGV.

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLAUSULA CUARTA: FORMA DE PAGO

"LA ENTIDAD" se obliga a pagar la contraprestación a "EL CONTRATISTA" en Soles en PAGO MENSUALES luego de la recepción, formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 149° 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 diez (10) días calendario de ser estos recibidos.

"LA ENTIDAD", debe efectuar el pago a "EL CONTRATISTA" en un plazo máximo de 15 días calendario al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO
OFICINA DE ABASTECIMIENTO.

En caso de retraso en el pago, "EL CONTRATISTA" tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 39º de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 149 de su Reglamento, contado desde la oportunidad en el que el pago debió efectuarse.

CLAUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCION DE LA PRESTACION

El plazo de ejecución del presente contrato es se inicia al día siguiente de perfeccionamiento del contrato hasta el 31 de diciembre del 2017, así mismo el inicio de la atención será desde la fecha que se cumplan con las condiciones que el área usuaria verificara de acuerdo a los términos de referencia, el mismo que no excederá a los 05 días de suscrito el contrato; el proveedor adjudicado debe presentar su cronograma de atención a los comensales en función a la descripción del servicio. Previa evaluación - el área usuaria emitirá un informe validando el cronograma del proveedor para el inicio de atención. (Copia literal de las bases)

CLAUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora y los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes. En caso de que se obviara de consignar algún detalle de obligatorio cumplimiento, se remitirán a las bases integradas.

CLAUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

"EL CONTRATISTA" presenta a la ENTIDAD a la suscripción del contrato una CARTA N° 028-2017-ECSA donde solita el descuento y/o AUTORIZACIÓN DE LA RETENCIÓN del 10% como garantía del fiel cumplimiento firmado con fecha 20 de octubre del 2017, de conformidad al Art. 126 del Reglamento de la Ley de contrataciones del Estado a la Ley Nro 28015 Ley de promociones y formalizaciones de la pequeña y micro Empresa. En la referida Ley, en la parte de acceso a los mercados dice: Art. 21 - compras estatales indica: *En todos los contratos de suministro periódico de bienes o de prestación de servicios de ejecución periódica, distintos de los de consultoría de obras; que celebren las MYPE, estas podrán optar, como sistema alternativo a la obligación de presentar de fiel cumplimiento, por la retención de parte de las Entidades de un porcentaje de un diez por ciento (10%) del monto total del contrato.*

CLAUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

"LA ENTIDAD" está facultada para ejecutar las garantías cuando "EL CONTRATISTA" no cumpliera con renovarla, conforme a lo dispuesto por el artículo 131º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLAUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE RECEPCION DE LA PRESTACION

La conformidad de recepción de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 143º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada previo informe por el funcionario responsable de la Oficina de Comedor y residencias, área usuaria de la "LA ENTIDAD"

De existir observaciones, se consignará en el Acta de Respectiva, indicándose claramente el sentido de estas, dándose a "EL CONTRATISTA" un plazo prudencial para su subsanación, en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de dos (02) días ni mayor de diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado a "EL CONTRATISTA", no cumpliera a cabalidad con la subsanación, "LA ENTIDAD" podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso "LA ENTIDAD" no efectuara la recepción, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

CLAUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

"EL CONTRATISTA" declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO
OFICINA DE ABASTECIMIENTO.

presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento

CLAUSULA DÉCIMO PRIMERA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA DE NO ESTAR EN PRACTICAS CORRUPTAS

EXITOS CORPORATIVOS
Gerente General
Firma: [Firma]
Calle: [Calle]
Puno, Perú

"EL CONTRATISTA" declara bajo juramento de no estar inmerso por delitos de concusión, peculado, corrupción de funcionarios, enriquecimiento ilícito, tráfico de influencias, delitos cometidos en remates o procedimientos de selección o delitos equivalentes en otros países, conforme a lo dispuesto por el artículo 248-A° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, de lo contrario se resolverá el contrato, por los perjuicios se ara la retención de la garantía correspondiente a favor de la entidad, esto cuando el contratista habría inducido en error, incluso ser inhabilitado, entre otras acciones que correspondan.

CLAUSULA DÉCIMO SEGUNDA RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de "LA ENTIDAD" no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicio ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado y 146 de su Reglamento.
El plazo máximo de responsabilidad de "EL CONTRATISTA" es de no menor a un (1) año, de a partir de la conformidad otorgada por la "LA ENTIDAD".

CLAUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES POR RETRASO INJUSTIFICADO



Si "EL CONTRATISTA" incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, "LA ENTIDAD" le aplicará una penalidad por cada día calendario de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del monto del ítem que debió ejecutarse, en concordancia con el artículo 133, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.



Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de Fiel Cumplimiento y Garantía Adicional por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

Cuando llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, "LA ENTIDAD" podrá resolver el contrato por incumplimiento.

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, el Código Civil y demás normas aplicables, según corresponda.

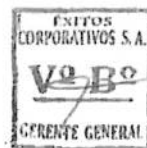
CLAUSULA DECIMO CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO



Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 32°, inciso c), y 36° de la Ley de Contrataciones del Estado, y los artículo 135° de su Reglamento; de darse el caso, "LA ENTIDAD" procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 136° del Reglamento de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado.

CLAUSULA DECIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando una de las partes no ejecute injustificadamente las obligaciones asumidas, debe resarcir a la otra parte por los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obstante la aplicación



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO
OFICINA DE ABASTECIMIENTO.

de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que estas correspondan.

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

CLAUSULA DECIMO SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Solo en lo no previsto en el presente 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 las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y cuando corresponda, demás normas de derecho privado.

CLAUSULA DECIMO SÉTIMA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS

Cualquiera de las partes tiene el derecho de iniciar el arbitraje administrativo a fin de resolver las controversias que se presenten durante la etapa de ejecución contractual dentro del plazo de caducidad previsto en los artículos 122°, 137°, 140°, 143°, 146°, 147° y 149° del Reglamento o en su defecto, en el artículo 45°, inciso 45.2, de la Ley de Contrataciones del Estado.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá someter a conciliación la referida controversia, sin perjuicio de recurrir al arbitraje en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas, según lo señalado en el artículo 183° 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 definitivo e inapelable, tiene el valor de cosa juzgada y se ejecuta como una sentencia, sometiéndose las partes a la Cámara de Comercio de Puno.

CLAUSULA DECIMO OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLAUSULA DECIMO NOVENA: VERACIDAD DE DOMICILIOS

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

DOMICILIO DE "LA ENTIDAD" : Av. El Ejército N° 329, del Barrio Santa Rosa – de la ciudad, provincia y departamento de Puno.

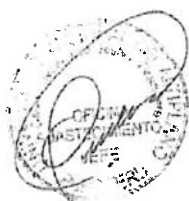
DOMICILIO DE "EL CONTRATISTA" : Jr. Ayacucho N° 945 Distrito, Provincia de Andahuaylas del Departamento de Apurímac;

Domicilio electrónica : exicoro@hotmail.com

De acuerdo con las Bases, la propuesta técnica económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por triplicado en señal de conformidad en la Ciudad de Puno, a los 25 días del mes de octubre del 2017.

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
RUC: 2800728442

Keady W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL

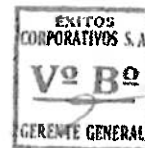


DR. DIRECTOR EDDY CALUMANI BLANCO
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION
UNA - PUNO

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Keady W. Torres Huamani
EL CONTRATISTA



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO
OFICINA DE ABASTECIMIENTO



ADDENDA N° 018-2017-OA-UNA-PUNO. AL CONTRATO N° 035 - 2017-OA-UNA-PUNO, CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO Y EXITOS CORPORATIVOS S.A.

Conste por el presente documento, que celebran de una parte la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO, con RUC N° 20145496170, representada por su Sr. Rector DR. PORFIRIO ENRIQUEZ SALAS, identificado con DNI N° 01210746, delega facultad jurídica al Dr. HECTOR EDDY CALUMANI BLANCO, director General de Administración, para que suscriba contratos (procesos de contratación contractual en general), mediante Resolución Rectoral N° 2850-2017-R-UNA, con domicilio legal en la Av. El Ejército 329 - provincia y departamento de Puno, denominándose en adelante "LA ENTIDAD" y de otra parte "EXITOS CORPORATIVOS S.A." RUC N° 20600728505 con domicilio legal en Jr. Ayacucho N° 945 Distrito, Provincia de Andahuaylas del Departamento de Apurímac, inscrita en la Ficha N° 11040604, Asiento N° A001 en el Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de Andahuaylas debidamente Representado por: KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, con DNI N° 47699837, según poder inscrito en la Ficha N° 11040604, Asiento N° A001 en el Registro de Personas Jurídicas del Libro de sociedades Anónimas en la Zona Registral N° X - SEDE CUSCO de la oficina Registral de Andahuaylas, a quien en adelante se le denominarán como "EL CONTRATISTA" en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: antecedentes:

Estando a la Resolución Rectoral N° 4071-2017-R-UNA y sus antecedentes, se procede a elaborar Addenda al Contrato N° 035-2017-OA-UNA-PUNO, COMPRA VENTA DE CP-SM-1-2017 UNDA-1.

CLÁUSULA SEGUNDA:

MODIFICAR la CLÁUSULA TERCERA del contrato N° 035-2017-OA-UNA-PUNO, COMPRA VENTA DE CP-SM-1-2017 UNDA-1, CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO y EXITOS CORPORATIVOS S.A., modificación del contrato es respecto a la reducción del 23.93% del monto contractual, el mismo asciende a S/. 190,122.65.

DICE:

El monto total del presente contrato del ítem 1 asciende a S/. 794,495.00 (Setecientos Noventa y Cuatro Mil Cuatrocientos Noventa y Cinco con 00/100 Soles); a todo costo, incluido IGV

DEBE DECIR:

El monto total del presente contrato asciende a S/. 604,372.35 (Seiscientos cuatro mil trescientos setenta y dos con 35/100 Soles); a todo costo, incluido IGV.

CLÁUSULA TERCERO:

Quedan las demás cláusulas del referido contrato inalterables en su contenido
Las partes declaramos haber procedido con pleno conocimiento de nuestros derechos y libre manifestación de nuestra voluntad, no habiendo mediado error, dolo, simulación u otro acto que pudiera dar lugar a la nulidad o anulabilidad del presente acto jurídico.

En señal de conformidad suscribimos la presente **ADDENDA AL CONTRATO**, por triplicado en la ciudad de Puno, a los 22 días del mes de diciembre del 2017.



PROF. EDDY CALUMANI
DIRECTOR GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN UNA-PUNO

EXITOS S.A.

KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI
GERENTE GENERAL
KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI
EL CONTRATISTA

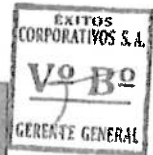


PERÚ

Ministerio de Defensa

Ejército del Perú

Jefatura de Estado Mayor
General del Ejército / OA-CGE



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

CONSTANCIA DE PRESTACION

Por medio del presente documento el ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA SECCIÓN DE ABASTECIMIENTO DE LA OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CUARTEL GENERAL DEL EJERCITO (OA-CGE) deja constancia que la Empresa **EXITOS CORPORATIVOS S.A.**, con RUC N° 20600728505, con domicilio legal Pasaje Los Incas S/N Urb. AH Santa Anita, Provincia Tambopata, Departamento Madre de Dios, con representante legal Keedy William Torres Huamani, identificado con DNI N° 47699887, obtuvo la Buena Pro en la **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2022-EP/UE 0770 - 1ra Convocatoria**, cuya ejecución se realizó de acuerdo al detalle siguiente:

- **CONTRATO ORIGINAL** : CONTRATO N° 0049-2022 EP/ UE 0770 - OA CGE
- **OBJETO DEL CONTRATO** : **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL EN ACTIVIDAD DEL CGE DEL COMEDOR 2 Y COMEDOR 3 - ITEM N° 02: COMEDOR 3**
- **MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL** : S/ 320,000.00
- **MONTO EJECUTADO** : S/ 320,000.00
- **PLAZO CONTRACTUAL** : mes de julio y agosto
- **PENALIDADES INCURRIDAS** : Ninguna

La empresa **EXITOS CORPORATIVOS S.A.**, ha cumplido a cabalidad con todas las condiciones contractuales establecidas en el Contrato N° 0049-2022 EP/UE 0770 - OA CGE, habiendo realizado las prestaciones a plena conformidad de la Entidad. Se expide la presente constancia por triplicado, en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Alientamente,



D-400547300-A+
LUCY F. QUICANO ALARCÓN
CAP EP
Jefe del OEC de la OA - CGE

ENTIDAD CONTRATANTE : EJÉRCITO PERUANO
DEPENDENCIA : OA-CGE / SECC ABASTO
DIRECCION DOMICILIARIA : Av. Paseo El Bosque N° 740 San Borja - Lima
TELEFONO : Central N° 3171700 - Anexo: 2604
FECHA DE EMISION : 01 de Setiembre de 2022



CONTRATO N° 049 - 2022 EP/UE 0770 - OA CGE

CONTRATACIÓN DIRECTA N°002-2022-EP/UE 0770

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL EN ACTIVIDAD DEL CGE DEL COMEDOR 2 Y COMEDOR 3"



Conste por el presente documento, la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL EN ACTIVIDAD DEL CGE DEL COMEDOR 2 Y COMEDOR 3 - ITEM N° 02: COMEDOR 3**, que celebra de una parte **EJÉRCITO DEL PERÚ - OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO**, con RUC 20131369124, con domicilio legal en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja - Lima, debidamente representada por el Señor Coronel del Ejército del Perú Don **JORGE ENRIQUE SON SANDOVAL**, identificado con DNI Nro. **09451923**, debidamente autorizado por Resolución de la Comandancia General del Ejército N° **019-2022 EP/COLOGE** del 25 de enero del 2022 y de la otra parte la Empresa **EXITOS CORPORATIVOS S.A** con RUC N° **20600728505**, con domicilio legal Pasaje Los Incas S/N Urb. AH Santa Anita, Provincia Tambopata, Departamento Madre de Dios, con representante legal Keedy William Torres Huamani, identificado con DNI N° **47699887** con poder inscrito en la Localidad de Andahuaylas, en la Ficha N° **11040604**, Asiento N° **A0001**, a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 11 de julio de 2022, el Órgano Encargado de las Contrataciones adjudicó la buena pro de la **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2022 EP/UE 0770** para la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL EN ACTIVIDAD DEL CGE DEL COMEDOR 2 Y COMEDOR 3 - ITEM N° 02: COMEDOR 3**, a la Empresa **EXITOS CORPORATIVOS S.A.**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.



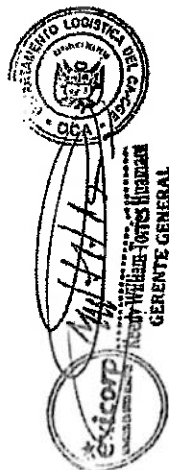
CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

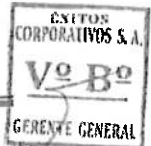
El presente contrato tiene por objeto la **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL EN ACTIVIDAD DEL CGE DEL COMEDOR 2 Y COMEDOR 3 - ITEM N° 02: COMEDOR 3**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a **trescientos veinte mil con 00/100 soles (\$/320,000.00)**, que incluye todos los impuestos de Ley.

N° ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT RACIONES	P/UNIT (\$/)	P/TOTAL (\$/)
2	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL EN ACTIVIDAD DEL CGE DEL COMEDOR 3	40,000	8.00	320,000.00
MONTO TOTAL \$/				320,000.00





Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme 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



LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO UNICO, 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, al Código de Cuenta Interbancario (CCI) N° 01118600010006607943.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 cuarenta (40) días hábiles (LUNES A VIERNES), el mismo que se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato, hasta agotar el monto contractual o hasta el inicio de la vigencia del plazo de ejecución del contrato del CP N° 004-2021-EP/UO 0770, lo que ocurra primero.

Se precisa que, en caso se suscriba el contrato del CP N° 004-2021-EP/UO 0770, la Entidad comunicara por escrito la resolución del contrato dejando de surtir efectos desde el momento de su notificación.

Vigencia del contrato 30 de setiembre del 2022.

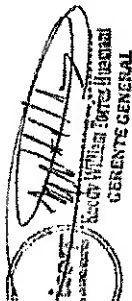


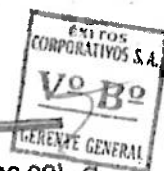
CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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: treinta y dos mil con 00/100 Soles (S/ 32,000.00), a través de la Carta Fianza N° 0011-0186-9800029708-49 emitida por el Banco BBVA Continental. 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.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN



LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: 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 EL Comité de Recepción y conformidad debidamente designado mediante Resolución, debiéndose emitir la conformidad en un plazo máximo de siete (07) 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 (08) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



[Firma manuscrita]
GERENTE GENERAL



CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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.

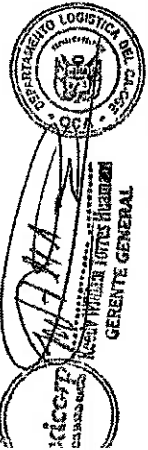
Otras penalidades

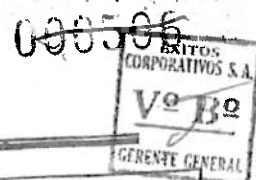
De acuerdo a lo establecido en las bases integradas, la Entidad aplicara otras penalidades al Contratantita, de acuerdo a la tabla siguiente:

TABLA DE FALTAS Y PENALIDADES



Nº	Penalidad	Faltas	Parámetro de Comprobación
1	50% de 1 UIT	No cumplimiento con la adquisición de insumos de primera calidad sin la certificación sanitaria correspondiente.	Acta de verificación del Certificado de inspección Higiénico Sanitario, o sobre el examen organoléptico y/o bromatológico.
2	30% de 1 UIT	Instalaciones de cocina y/o de sus ambientes conexos (almacén, servicios higiénicos) desaseados. Se entiende por desaseado que en los ambientes de cocina y conexos (almacén, servicios higiénicos) se encuentren con desperdicios, agentes extraños a la preparación de alimentos, tachos de basura sin tapa, así como se encuentren tierra, polvo, residuos de alimentos, grasa u otra materia objetable de los lugares de producción y otros.	Acta que dé cuenta del hecho.
3	40% de 1	No cumplimiento de la programación de	Acta que dé cuenta





	UIT	los menús, cambios en la programación de los menús, presentar platos con cárnicos desmenuzados, la no presentación de la programación de menús mensuales (presentar 5 días antes de cada mes debidamente refrendado por el contratista y el profesional nutricionista).	del hecho.
4	40% de 1 UIT	Presentar platos y postres/ frutas sin el gramaje correspondiente.	Acta que dé cuenta del hecho
5	30% de 1 UIT	Demora en el servido de los alimentos respecto al horario establecido (plazo de tolerancia 20 minutos).	Acta que dé cuenta del hecho.
6	50% de 1 UIT	Emplear para la presentación de los alimentos platos, cubiertos, vasos o envases descartable plástico	Acta que dé cuenta del hecho.
7	30% de 1 UIT	Emplear la corriente eléctrica de la instalación para la cocción de los alimentos (uso de cocinas eléctricas, hervidores eléctricos y/o similares).	Acta que dé cuenta del hecho
8	50% de 1 UIT	No cumplimiento con la cantidad de trabajadores, permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad.	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
9	35% de 1 UIT	Presencia de cabello en los alimentos preparados o la presencia de insectos o de sus partes dentro de alguna preparación u objetos distintos a los alimentos en plato servido (incluyendo refrescos o infusiones), presentar plato con cárnico semi crudo (mal cocinado).	Acta que dé cuenta del hecho.
10	50% de 1 UIT	Preparar y presentar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada y/o deteriorada y/o contaminada y/o con envase abollado y/o sin rótulo.	Acta de verificación o Certificado de inspección Higiénico Sanitario, o sobre el examen organoléptico y/o bromatológico.
11	40% de 1 UIT	Exhibir o almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros	Acta que dé cuenta del hecho
12	50% de 1 UIT	Presencia de roedores y otros animales/bichos que atenten contra la salud.	Acta que dé cuenta del hecho
13	35% de 1 UIT	El no uso uniforme, marbete, guantes, gorras o malla para cabello y prendas de uso obligatorio por el personal que	Acta que dé cuenta del hecho



		manipule alimentos de consumo directo.	
14	50% de 1 UIT	Utilizar agua que no haya sido hervida o tratada mediante desinfectantes aprobados	Demostrado mediante pruebas bacteriológicas o por enfermedad de alguno de los usuarios.
15	35% de 1 UIT	La no presentación de la póliza de seguro contra accidentes de trabajo para todo su personal, dentro de los plazos señalados, los mismos que deben de encontrarse vigentes.	Acta que dé cuenta del hecho.
16	30% de 1 UIT	Cuando se incumpla la siguiente condición: Disposición de Residuos Sólidos.-Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene. Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
17	30% de 1 UIT	No cumplimiento de la programación del menú mejorado semanal (jueves)	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
18	30% de 1 UIT	Reclamos verbales o escritos por parte del contratista a la entidad, sin ningún fundamento	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
19	50% de 1 UIT	No contar con un libro de reclamaciones a la vista de los usuarios del servicio	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia

Consideraciones para la aplicación de otras penalidades

- ✓ La penalidad se aplicará de forma independiente por cada una de las faltas incurridas y el monto de la penalidad, será deducido del pago correspondiente determinado por la entidad.
- ✓ Ante la identificación de un supuesto de hecho que se configure en falta, el representante del contratista y de la entidad procederá a la suscripción del Acta respectiva, la misma que reflejará objetivamente la situación encontrada.
- ✓ Si el Contratista a través de su representante (Administrador) se niega a suscribir el acta, se dejará constancia del hecho y bastará la firma del comité de recepción y





conformidad del servicio de alimentación para el personal militar, de las unidades y dependencias internas y externas del CGE.

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 TERCERA: 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.

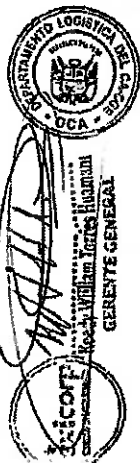
CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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 1) comunicar a las autoridades



competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

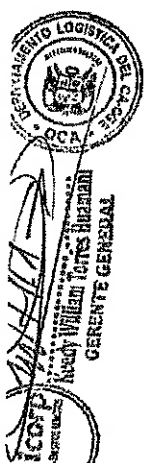
Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: 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:

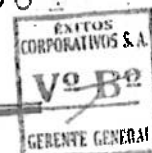
DOMICILIO DE LA ENTIDAD: Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja - Lima

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Pasaje Los Incas S/N Urb. AH Santa Anita, Provincia Tambopata, Departamento Madre de Dios





000504



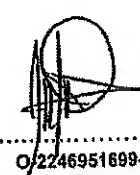
Email: exicorp@hotmail.com exicorpsa@gmail.com
Teléfono: 966348272



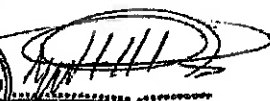
La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

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 Lima diecinueve (19) día del mes de julio de 2022.




O/2246951699-O+
JORGE ENRIQUE SON SANDOVAL
CRL EP
Jefe de la Oficina Administrativa del CGE

EL CONTRATISTA


 Keedy William Torres Huamani
GERENTE GENERAL



PERÚ

Ministerio de Defensa

Ejército del Perú

Jefatura de Estado Mayor
General del Ejército / OA-CGE

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

CONSTANCIA DE PRESTACION

Por medio del presente documento el ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DEL DEPARTAMENTO LOGISTICO DE LA OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CUARTEL GENERAL DEL EJERCITO (OA-CGE) deja constancia que el **CONSOCIO EXICORP.**, conformado por la empresa EXITOS CORPORATIVOS S.A. con RUC N° 20600728505 y la empresa MALU PROVEEDORES SERVICIOS GENERALES S.A.C. con RUC 20601912636, el representante común legal del CONSORCIO EXICORP KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, identificado con DNI N° 47699887 con domicilio legal PASAJE LOS INCAS SN URB. AH SANTA ANITA DISTRITO Y PROVINCIA DE TAMBOPATA DEPARTAMENTO MADRE DE DIOS, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

- **CONTRATO ORIGINAL** : N° 013-2022
- **OBJETO DEL CONTRATO** : "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO ÍTEM 1 COMEDOR 1"
- **MONTO DEL CONTRATO** : S/ 894,206.88
- **MONTO EJECUTADO** : S/ 894206.88
- **PLAZO CONTRACTUAL** : Marzo – Diciembre 2022.
- **PENALIDADES INCURRIDAS** : Ninguna

El **CONSOCIO EXICORP.** ha cumplido a cabalidad con todas las condiciones contractuales establecidas en el contratos N° 013-2022, habiendo realizado las prestaciones a plena conformidad de la Entidad. Se expide la presente constancia por duplicado, en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Atentamente,



O-124251200-O+
ELTON R. HUAMAN HUAMAN
CAP EP
Jefe del OEC de la OA-CGE

ENTIDAD CONTRATANTE : EJÉRCITO PERUANO
DEPENDENCIA : OA-CGE / DELOG
DIRECCION DOMICILIARIA : Av. Paseo El Bosque N° 740 San Borja – Lima
TELEFONO : Central N° 3171700 – Anexo: 2604
FECHA DE EMISION : 27 de enero de 2023



EL NOTARIO NO ASUME NINGUNA
RESPONSABILIDAD SOBRE NINGUNA PARTE
DEL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO.

DOCUMENTO NO REDACTADO
EN ESTA NOTARIA

ANEXO N° 05

**PROMESA DE CONSORCIO
(ITEM 01)**

Señores
**COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 004 - 2021 EP/VO 0770**

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 al: **CONCURSO PUBLICO N° 004 - 2021 EP/VO 0770**.

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. EXITOS CORPORATIVOS S.A.
2. MALU PROVEEDORES SERVICIOS GENERALES S.A.C.

b) Designamos a KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, identificado con DNI N° 47699887, como representante común del consorcio "CONSORCIO/EXICORP", para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con el MINISTERIO DE DEFENSA - EJÉRCITO PERUANO - VO 0770.

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: Jr.: segundo de mayo N° 193 Andahuaylas, Andahuaylas, Apurímac.

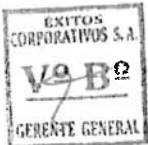
d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1.- OBLIGACIONES DE: EXITOS CORPORATIVOS S.A...: 98%

- Ejecución integral del contrato, según el objeto de la convocatoria.
- Gestión Administrativa del servicio en general.
- Facturación y Cobro del Servicio.
- Provisión de maquinaria, equipamiento, menajería.
- Aporte de experiencia en el servicio de alimentación. (documentos pertenecientes al consorciado).

2.- OBLIGACIONES DE: MALU PROVEEDORES SERVICIOS GENERALES S.A.C.: 02%

- Ejecución integral del contrato, según el objeto de la convocatoria.
- Aporte de experiencia en el servicio de alimentación. (documentos pertenecientes al consorciado).
- Recabar la documentación del personal clave (Nutricionista, Administrador de servicio y Maestro Cocinero).

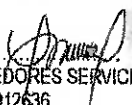


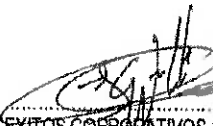
14

- Revisión documentaria del personal clave (Formación Académica, Capacitación y Experiencia del Personal Clave).

TOTAL, OBLIGACIONES: 100%

Andahuaylas, 19 de enero del 2022


MALU PROVEEDORES SERVICIOS GENERALES S.A.C.
RUC N° 20601912636
Gerente General
Mabel Lunia Quispe Huaman

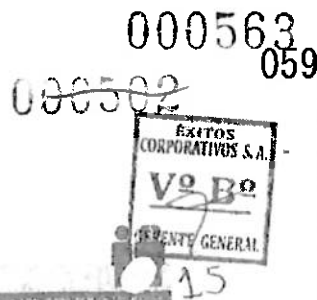

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
RUC N°: 20600728505
Gerente General
Keedy William Torres Huamani

CERTIFICO: EN EL DOCUMENTO QUE ANTECEDE, LA FIRMA Y HUELLA DACTILAR DE 1: **TORRES HUAMANI KEEDY WILLIAM**, IDENTIFICADO CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD N° **47699887**, QUIEN FIRMA COMO GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA **EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANÓNIMA**. CON PARTIDA N°11040604, 2: **QUISPE HUAMAN MABEL LUNIA**, IDENTIFICADO CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD N°**41734217**, QUIEN FIRMA COMO GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA **MALU PROVEEDORES SERVICIOS GENERALES S.A.C.** CON PARTIDA N°11048572 Y EL SISTEMA BIOMETRICO: DOY FE EN ANDAHUAYLAS, A LOS 19 DIAS DEL MES DE ENERO DEL 2022.





0076837514



NOTARIA
CARDENAS MIRANDA JUAN PABLO
SERVICIO DE AUTENTICACIÓN E IDENTIFICACIÓN BIOMÉTRICA



INFORMACIÓN PERSONAL

DNI 47699887
Primer Apellido TORRES
Segundo Apellido HUAMANI
Nombres KEEDY WILLIAM

CORRESPONDE

La primera impresión dactilar capturada
corresponde al DNI consultado. La
segunda impresión dactilar capturada
corresponde al DNI consultado.


TORRES HUAMANI, KEEDY WILLIAM
DNI 47699887

**INFORMACIÓN DE CONSULTA
DACTILAR**

Operador: 43050593 - Ada Ninfa
Bustamante Alanya

Fecha de Transacción: 19-01-2022
17:30:49

Entidad: 10282956301 - CARDENAS
MIRANDA JUAN PABLO

VERIFICACIÓN DE CONSULTA

Puede verificar la información en línea en:
<http://serviciosbiometricos.reniec.gob.pe/identifica3/verification.do>

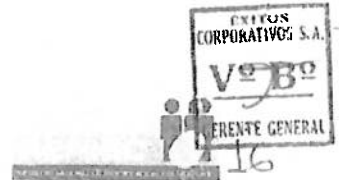
Número de Consulta: 0076837514



CONSORCIO EXICORP
Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
Representante Común



0076837462



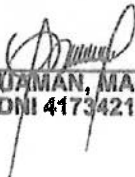
NOTARIA
CARDENAS MIRANDA JUAN PABLO
SERVICIO DE AUTENTICACIÓN E IDENTIFICACIÓN BIOMÉTRICA

**INFORMACIÓN PERSONAL**

DNI 41734217
Primer Apellido QUISPE
Segundo Apellido HUAMAN
Nombres MABEL LUNIA

CORRESPONDE

La primera impresión dactilar capturada
corresponde al DNI consultado. La
segunda impresión dactilar capturada
corresponde al DNI consultado.


QUISPE HUAMAN, MABEL LUNIA
DNI 41734217

**INFORMACIÓN DE CONSULTA
DACTILAR**

Operador: 43050593 - Ada Ninfa
Bustamante Alanya

Fecha de Transacción: 19-01-2022
17:29:36

Entidad: 10282956301 - CARDENAS
MIRANDA JUAN PABLO

VERIFICACIÓN DE CONSULTA

Puede verificar la información en línea en:
<https://serviciosbiometricos.reniec.gob.pe/identifica3/verification.do>

Número de Consulta: 0076837462



CONSORCIO EXICORP
Reedy W. Torres Huamani
DNI: 47680087
Representante Común



CONTRATO N° 013 - 2022 EP/UE 0770 - OA CGE

CONCURSO PUBLICO N°004-2021-EP/UE 0770

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO, ÍTEM 1 - COMEDOR 1".

Conste por el presente documento, la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACION DE ACTIVIDAD QUE LABORA EN EL CGE - ÍTEM 1 - COMEDOR 1, que celebra de una parte **EJÉRCITO DEL PERÚ - OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO**, con RUC 20131369124, con domicilio legal en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja - Lima, debidamente representada por el Señor Coronel del Ejército del Perú Don **JORGE ENRIQUE SON SANDOVAL**, identificado con DNI Nro. 09451923, debidamente autorizado por **Resolución de la Comandancia General del Ejército N° 019-2022 EP/COLOGE del 25 de enero del 2022** y de otra parte el **CONSORCIO EXICORP**, conformado por la empresa **EXITOS CORPORATIVOS S.A.** con RUC N° 20600728505 y la empresa **MALU PROVEEDORES SERVICIOS GENERALES S.A.C.** con RUC N° 20601912636, el Representante Común Legal del **CONSORCIO EXICORP** **KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI**, identificado con DNI N° 47699887 con domicilio legal PASAJE LOS INCAS SN URB. AH SANTA ANITA, DISTRITO Y PROVINCIA DE TAMBOPATA, DEPARTAMENTO MADRE DE DIOS, a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

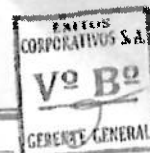
Con fecha cuatro (04) de febrero de 2022, el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 004-2021 EP/UE 0770** para la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO, ÍTEM 1 - COMEDOR 01"**, al **CONSORCIO EXICORP**, consintiéndose la buena pro el día 17 de febrero de 2022, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **CONTRATACIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO, ÍTEM 1 - COMEDOR 1.**

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a **ochocientos noventa y cuatro mil doscientos seis con 88/100 soles (S/ 894,206.88)**, que incluye todos los impuestos de Ley.



Nº ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT RACIONES	P/UNIT (S/)	P/TOTAL (S/)
ITEM 1 - COMEDOR 1	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD QUE LABORA EN EL CGE	134,064.00	6.67	894,206.88

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme 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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PARCIALES (MENSUALES), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, al Código de Cuenta Interbancario (CCI) Nº 011-010-000100007481-63 del BANCO BBVA.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 ciento sesenta y ocho (168) días calendarios, el mismo que se computa desde el siguiente día de la firma del contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

De conformidad con lo previsto en el numeral 149.1 del artículo 149º del



Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, referente a la garantía de fiel cumplimiento establece como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, que el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%), del monto del contrato original. Esta debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista, en el caso de bienes y servicios en general y consultorías en general; del mismo modo en su numeral 149.4 señala que, en los contratos periódicos de bienes o de prestación de servicios en general, así como en los contratos de consultoría en general y consultorías de obras que celebren las entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original porcentaje que es retenido por la Entidad, además el numeral 149.5 señala que la retención se efectúa durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

Los integrantes del consorcio ganador de la buena pro pertenecen a la Micro y Pequeña Empresa, por tanto, se acogen a la retención del diez por ciento (10%) del monto total del contrato equivalente a **ochenta y nueve mil cuatrocientos veinte con 68/100 soles (S/ 89,420.68)**, la misma que se encuentra de conformidad con la normativa glosada y el artículo 21 de la Ley N° 28015 - Ley de Promoción y Formalización de Micro Pequeña Empresa.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

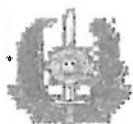
LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por EL Comité de Recepción y conformidad debidamente designado mediante Resolución, debiéndose emitir la conformidad en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción, de acuerdo a lo establecido en el artículo 168, numeral 168.3 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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 (08) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no



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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

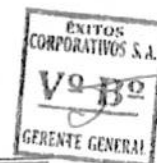
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

Otras penalidades

De acuerdo a lo establecido en las bases integradas, la Entidad aplicará otras penalidades al Contratantita, de acuerdo a la tabla siguiente:

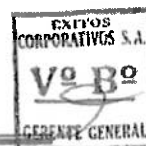
TABLA DE FALTAS Y PENALIDADES



Nº	Penalidad	Faltas	Parámetro de Comprobación
1	50% de 1 UIT	No cumplimiento con la adquisición de insumos de primera calidad sin la certificación sanitaria correspondiente.	Acta de verificación del Certificado de inspección Higiénico Sanitario, o sobre el examen organoléptico y/o bromatológico.
2	30% de 1 UIT	Instalaciones de cocina y/o de sus ambientes conexos (almacén, servicios higiénicos) desaseados. Se entiende por desaseado que en los ambientes de cocina y conexos (almacén, servicios higiénicos) se encuentren con desperdicios, agentes extraños a la preparación de alimentos, tachos de basura sin tapa, así como se encuentren tierra, polvo, residuos de alimentos, grasa u otra materia objetable de los lugares de producción y otros.	Acta que dé cuenta del hecho.
3	40% de 1 UIT	No cumplimiento de la programación de los menús del concesionario, cambios en la programación de los menús, presentar platos con cárnicos desmenuzados, la no presentación de la programación de menús mensuales (presentar 5 días antes de cada mes debidamente refrendado por el contratista y el profesional nutricionista).	Acta que dé cuenta del hecho.
4	40% de 1 UIT	Presentar platos y postres/ frutas sin el gramaje correspondiente.	Acta que dé cuenta del hecho
5	30% de 1 UIT	Demora en el servido de los alimentos respecto al horario establecido (plazo de tolerancia 20 minutos).	Acta que dé cuenta del hecho.
6	50% de 1 UIT	Emplear para la presentación de los alimentos platos, cubiertos, vasos o envases descartable plástico	Acta que dé cuenta del hecho.
7	30% de 1 UIT	Emplear la corriente eléctrica de la instalación para la cocción de los alimentos (uso de cocinas eléctricas, hervidores eléctricos y/o similares).	Acta que dé cuenta del hecho
8	50% de 1 UIT	No cumplimiento con la cantidad de trabajadores, permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad.	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
9	35% de 1	Presencia de cabello en los alimentos	Acta que dé cuenta



	UIT	preparados o la presencia de insectos o de sus partes dentro de alguna preparación u objetos distintos a los alimentos en plato servido (incluyendo refrescos o infusiones), presentar plato con cárnico semi crudo (mal cocinada).	del hecho.
10	50% de 1 UIT	Preparar y presentar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada y/o deteriorada y/o contaminada y/o con envase abollado y/o sin rótulo.	Acta de verificación o Certificado de inspección Higiénico Sanitario, o sobre el examen organoléptico y/o bromatológico.
11	40% de 1 UIT	Exhibir o almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes; desinfectantes u otros	Acta que dé cuenta del hecho
12	50% de 1 UIT	Presencia de roedores y otros animales/bichos que atenten contra la salud.	Acta que dé cuenta del hecho
13	35% de 1 UIT	El no uso uniforme, marbete, guantes, gorras o malla para cabello y prendas de uso obligatorio por el personal que manipule alimentos de consumo directo.	Acta que dé cuenta del hecho
14	50% de 1 UIT	Utilizar agua que no haya sido hervida o tratada mediante desinfectantes aprobados	Demostrado mediante pruebas bacteriológicas o por enfermedad de alguno de los usuarios.
15	35% de 1 UIT	La no presentación de la póliza de seguro contra accidentes de trabajo para todo su personal, dentro de los plazos señalados, los mismos que deben de encontrarse vigentes.	Acta que dé cuenta del hecho.
16	30% de 1 UIT	Cuando se incumpla la siguiente condición: Disposición de Residuos Sólidos.-Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene. Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
17	30% de 1	No cumplimiento de la programación del	Acta que dé cuenta



UIT	menú mejorado semanal (jueves).	del hecho y por ocurrencia.
-----	---------------------------------	--------------------------------

Consideraciones para la aplicación de otras penalidades

- ✓ La penalidad se aplicará de forma independiente por cada una de las faltas incurridas y el monto de la penalidad, será deducido del pago correspondiente determinado por la entidad.
- ✓ Ante la identificación de un supuesto de hecho que se configure en falta, el representante del contratista y de la entidad procederá a la suscripción del Acta respectiva, la misma que reflejará objetivamente la situación encontrada.



Si el Contratista a través de su representante (Administrador) se niega a suscribir el acta, se dejará constancia del hecho y bastará la firma del comité de recepción y conformidad del servicio de alimentación para el personal militar, de las unidades y dependencias internas y externas del CA-CGE.

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.

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

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: Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja - Lima

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: PASAJE LOS INCAS SN URB. AH SANTA ANITA, DISTRITO Y PROVINCIA DE TAMBOPATA, DEPARTAMENTO MADRE DE DIOS.

Email: virgilioqh63@gmail.com

Teléfono: 914-223-202



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 Lima dos (02) día del mes de marzo de 2022.



O-2246961659-O+

JORGE ENRIQUE SON SANDOVAL
CRL EP

Jefe de la Oficina Administrativa del CGE





PERÚ

Ministerio de Defensa

Ejército del Perú

Jefatura de Estado Mayor
General del Ejército / OA-CGE



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

CONSTANCIA DE PRESTACION

Por medio del presente documento el ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DEL DEPARTAMENTO LOGISTICO DE LA OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CUARTEL GENERAL DEL EJERCITO (OA-CGE) deja constancia que el **CONSOCIO EXICORP.**, conformado por las empresas **EXITOS CORPORATIVOS S.A.** con RUC N° 20600728505 y la empresa **MULTIPLES DEL SUR E.I.R.L.** con RUC N° 20605113932, el Representante Común Legal del CONSORCIO EXICORP es KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, identificado con DNI N° 47699887 con domicilio legal JR LOS PINOS N° 295 ANDAHUAYLAS-APURIMAC, a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

- **CONTRATO ORIGINAL** : N° 060-2022
- **OBJETO DEL CONTRATO** : "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO ÍTEM 2 COMEDOR 2"
- **MONTO DEL CONTRATO** : S/ 938,448.00
- **MONTO EJECUTADO** : S/ 841,477.00
- **PLAZO CONTRACTUAL** : Setiembre – Diciembre 2022.
- **PENALIDADES INCURRIDAS** : Ninguna

El **CONSOCIO EXICORP.** ha cumplido a cabalidad con todas las condiciones contractuales establecidas en el contratos N° 060-2022, habiendo realizado las prestaciones a plena conformidad de la Entidad. Se expide la presente constancia por duplicado, en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Atentamente,



C 124251200-0+
ELTON R. HUAMAN HUAMAN
CAP EP
Jefe del OEC de la OA-CGE

ENTIDAD CONTRATANTE : EJÉRCITO PERUANO
DEPENDENCIA : OA-CGE / DELOG
DIRECCION DOMICILIARIA : Av. Paseo El Bosque N° 740 San Borja – Lima
TELEFONO : Central N° 3171700 – Anexo: 2604
FECHA DE EMISION : 27 de enero de 2023



CONSORCIO EXICORP

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. - EMPRESA MÚLTIPLE DEL SUR E.I.R.L.

VILCA MONTEAGUDO
NOTARIA

Av. Aviación 2468 - 2do Piso
SAN BORJA - LIMA
Telfs.: 475-0045 / 949640478

CONTRATO DE CONSORCIO

001-2022 - EXICORPSA/EMSUREIRE

CONSTE POR EL PRESENTE DOCUMENTO EL CONTRATO DE CONSORCIO, QUE CELEBRAN:

DE UNA PARTE: **ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.**, CON R.U.C. N° 20600728505, INSCRITA EN PARTIDA N° 11040604, DE LA CIUDAD DE ANDAHUAYLAS, DEBIDAMENTE REPRESENTADO POR SU GERENTE GENERAL, **KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI**, CON DNI: 47699887, DOMICILIADO EN: PASAJE LOS INCAS SN URB. AH SANTA ANITA, DISTRITO Y PROVINCIA DE TAMBOPATA, DEPARTAMENTO DE MADRE DE DIOS,

POR OTRA PARTE, **EMPRESA MÚLTIPLE DEL SUR E.I.R.L.**, CON R.U.C. N° 20605113932, INSCRITA EN PARTIDA N° 11153974, DE LA CIUDAD DE TAMBOPATA, DEBIDAMENTE REPRESENTADO POR SU TITULAR GERENTE, **JHON MANFRED QUISPE HUAMAN**, CON DNI: 45957984, DOMICILIADO EN: JR. ANCASH NRO. 835, DISTRITO Y PROVINCIA DE TAMBOPATA, DEPARTAMENTO DE MADRE DE DIOS, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "**CONSORCIO EXICORP**"; EN LOS TÉRMINOS CONTENIDOS EN LAS CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES:

CLÁUSULA PRIMERA. - LOS CONSORCIADOS SON PERSONAS JURÍDICAS DE DERECHO PRIVADO, LAS MISMAS QUE TIENEN POR OBJETO SOCIAL DEDICARSE AL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION.

OBJETO DEL CONTRATO:

CLÁUSULA SEGUNDA. - POR EL PRESENTE CONTRATO, LAS PARTES ACUERDAN PARTICIPAR EN CONSORCIO EN LA "**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO - ÍTEM 02**", EN CONSECUENCIA, LOS CONSORCIADOS SE OBLIGAN MUTUAMENTE A PARTICIPAR EN FORMA ACTIVA Y DIRECTA EN DICHO PROCESO, CONFORME A LO ESTIPULADO EN EL PRESENTE DOCUMENTO, AL HABER OBTENIDO LA BUENA PRO DEL **CONCURSO PÚBLICO N° 004 - 2021 EP/UO 0770 - ÍTEM 02**, CONVOCATORIA, CONVOCADO POR EL (MINISTERIO DE DEFENSA - EJÉRCITO PERUANO - UO 0770).

CLÁUSULA TERCERA. - EL PROCESO HA DESARROLLAR POR EL CONSORCIO CONSISTE EN BRINDAR "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO - ÍTEM 02**"

CARACTERES Y DURACIÓN DEL CONTRATO:

CLÁUSULA CUARTA. - EL PRESENTE CONTRATO DE CONSORCIO ES DE DURACIÓN DETERMINADA. EN ESE SENTIDO, EL PERÍODO DE DURACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ES DE **(168) DÍAS HÁBILES**, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA, LOS CUALES INCLUYEN LAS AMPLIACIONES DE PLAZO QUE SON NECESARIOS PARA EL TÉRMINO DEL CONTRATO ENTRE LA ENTIDAD Y EL CONSORCIO.

CLÁUSULA QUINTA. - EN ARMONÍA CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 445 DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES, LOS CONSORCIADOS DEJAN CONSTANCIA DE QUE EL PRESENTE CONTRATO NO GENERA LA CREACIÓN DE UNA PERSONA JURÍDICA Y TAMPOCO TIENE RAZÓN SOCIAL. EN CONSECUENCIA, LAS PARTES MANTENDRÁN SU PROPIA AUTONOMÍA.

24 AGO 2022

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARIA

VILCA MONTEAGUDO NOTARIA
ESTE DOCUMENTO NO HA SIDO
REDACTADO EN ESTA NOTARIA

EMPRESA MÚLTIPLE DEL SUR E.I.R.L.
Jhon Manfred Quispe Huaman
GERENTE GENERAL

Jhon Manfred Quispe Huaman
GERENTE GENERAL



CONSORCIO EXICORP

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. – EMPRESA MÚLTIPLE DEL SUR E.I.R.L.

CONTRIBUCIONES DE LAS PARTES:

CLAUSULA SEXTA. - CADA CONSORCIADO, A EFECTOS DE BRINDAR "EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO – **ITEM 02**" MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO; SE OBLIGAN A HACER USO DE SU HERRAMIENTA EMPRESARIAL, SU PERSONAL Y DEMÁS ELEMENTOS DE PRODUCCIÓN.

ASIMISMO, LOS CONSORCIADOS SE OBLIGAN A APORTAR EN EL PROCESO EN FORMA PORCENTUAL.

CLAUSULA SÉTIMA. - QUEDA ESTABLECIDO QUE LOS APORTES DINERARIOS DE LOS CONSORCIADOS REFERIDOS EN LA CLÁUSULA PRECEDENTE, SERÁN ENTREGADOS CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO Y EN LAS OPORTUNIDADES QUE LAS PARTES ACUERDEN PERIÓDICAMENTE.

ORGANIZACIÓN INTERNA DEL CONTRATO:

CLAUSULA OCTAVA. - NO OBSTANTE, LO SEÑALADO EN LA CLÁUSULA QUINTA, A EFECTOS DEL DESARROLLO NORMAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO – **ITEM 02**. LOS CONSORCIADOS, ACUERDAN NOMBRAR AL SR. KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, CON DNI N° 47699887, COMO REPRESENTANTE LEGAL DEL CONSORCIO.

CLÁUSULA NOVENA. - LOS CONSORCIADOS ACUERDAN QUE TANTO EN LAS UTILIDADES COMO EN LAS PÉRDIDAS QUE ARROJE EL NEGOCIO, LA PARTICIPACIÓN DE LOS CONTRATANTES SERÁ EN PARTES PORCENTUALES, EN CONSECUENCIA, LE CORRESPONDERÁ LO SIGUIENTE:

1.- OBLIGACIONES DE: **EXITOS CORPORATIVOS S.A.:**

98%

- EJECUCIÓN INTEGRAL DEL CONTRATO, SEGÚN EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA.
- APOORTE DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
- RECABAR LA DOCUMENTACIÓN Y LA ELABORACIÓN DE LA OFERTA
- RECABAR LA DOCUMENTACIÓN DEL PERSONAL CLAVE
- REVISIÓN DOCUMENTARIA DEL PERSONAL CLAVE
- GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL SERVICIO EN GENERAL
- FACTURACIÓN Y COBRO DEL SERVICIO

2.- OBLIGACIONES DE: **EMPRESA MULTIPLE DEL SUR E.I.R.L.:**

02%

- EJECUCIÓN INTEGRAL DEL CONTRATO, SEGÚN EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA.
- APOORTE DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

TOTAL, OBLIGACIONES:

100%

CLAUSULA DECIMA. - LOS CONSÓRCIADOS FIRMARAN CONTRATO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO – **ITEM 02**, POR EL MONTO DE S/. 938,448.00 (NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y OCHO CON 00/100 SOLES)

NO HA SIDO
NOTARIA

24 AGO 2022

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARIA

RUC 20605113932

000405

CONSORCIO EXICORP

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. - EMPRESA MÚLTIPLE DEL SUR E.I.R.L.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA.- FIJAMOS NUESTRO DOMICILIO LEGAL COMÚN EN: JR. LOS PINOS NO 295, ANDAHUAYLAS, ANDAHUAYLAS, APURÍMAC.

CONTABILIDAD Y TRIBUTACIÓN:

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA.- LOS CONSORCIADOS CONVIENEN QUE, PARA EFECTOS TRIBUTARIOS, EL PRESENTE CONTRATO SE DEBERÁ TENER CONTABILIDAD ÚNICA. EN CONSECUENCIA, LAS PARTES NOMBRAN COMO OPERADOR Y/O CONTRIBUYENTE TRIBUTARIO EN TODA LA DIMENSION A LA EMPRESA: ÉXITOS CORPORATIVOS S.A., CON R.U.C. N° 20600728505.

APLICACIÓN SUPLETORIA DE LA LEY:

CLÁUSULA DECIMO TERCERA.- EN TODO LO NO PREVISTO POR LAS PARTES EN EL PRESENTE CONTRATO, TODAS SE SOMETEN A LO ESTABLECIDO POR LAS NORMAS DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES, EL CÓDIGO CIVIL Y DEMÁS DEL SISTEMA JURÍDICO QUE RESULTEN APLICABLES.

COMPETENCIA ARBITRAL:

CLÁUSULA DECIMO CUARTO.- LAS CONTROVERSIAS QUE PUDIERAN SUSCITARSE EN TORNO AL PRESENTE CONTRATO, SERÁN SOMETIDAS A ARBITRAJE, MEDIANTE UN TRIBUNAL ARBITRAL INTEGRADO POR TRES EXPERTOS EN LA MATERIA, DESIGNADOS POR CADA UNO DE ELLOS. EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DEBERÁ SER DESIGNADO POR LOS DOS ÁRBITROS NOMBRADOS POR LAS PARTES.

SI EN EL PLAZO DE 45 DÍAS DE PRODUCIDA LA CONTROVERSI, NO SE ACUERDA EL NOMBRAMIENTO DEL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL ARBITRAL, ÉSTE DEBERÁ SER DESIGNADO POR EL CENTRO DE ARBITRAJE NACIONAL Y EXTRANJERO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA, CUYAS REGLAS SERÁN APLICABLES AL ARBITRAJE. MEDIANTE UN TRIBUNAL ARBITRAL

RESOLUTORIA EXPRESA

CLÁUSULA DECIMO QUINTO.- EL INCUMPLIMIENTO DE LO PREVISTO EN EL PRESENTE CONTRATO, CON RESPECTO A LA PARTE INCUMPLIENTE CAUSAL DE RESOLUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, AL AMPARO DEL ARTÍCULO 1430 DEL CÓDIGO CIVIL, EN CONSECUENCIA, LA RESOLUCIÓN SE PRODUCIRÁ DE PLENO DERECHO CUANDO LAS PARTES PERJUDICADAS COMUNIQUEN, POR CARTA NOTARIAL, A LA OTRA QUE QUIERE VALERSE DE ESTA CLÁUSULA.

EN TODO CASO, LAS PARTES PERJUDICADAS PODRÁN PROSEGUIR CON EL NEGOCIO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO.

EN SEÑAL DE CONFORMIDAD LAS PARTES SUSCRIBEN ESTE DOCUMENTO EN LA CIUDAD DE CUSCO A LOS 24 DÍAS DEL MES DE AGOSTO DEL 2022.

EMPRESA MÚLTIPLE DEL SUR E.I.R.L.
RUC: 2060511392

EMPRESA MÚLTIPLE DEL SUR E.I.R.L.
RUC N° 2060511392
TITULAR - GERENTE
JHON MANFRED QUSPE HUAMAN

ÉXITOS CORPORATIVOS
RUC N° 20600728505
GERENTE GENERAL
KEEDY WILLIAM TORRES HUAMAN

24 AGO 2022

CERTIFICACIÓN A LA VUELTA

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARIA

24 AGO 2022

VILCA MONTEAGUDO
NOTARIA
Av. Avinición 2468 - 2do Piso
Tels.: 475-0045 / 949640478

ELARD WILFREDO VILCA MONTEAGUDO
NOTARIO DE LIMA
AV. AVINICIÓN 2468 - 2do PISO - SAN BORJA
TELEFONO: 475-0045 / 405-0133

CERTIFICÓ.- LA AUTENTICIDAD DE LA FIRMA DEL DOCUMENTO QUE ANTECEDE, LA MISMA QUE CORRESPONDE A: KEEDY WILLIAM TORRES HUAMAN, IDENTIFICADO CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NÚMERO 47699897, QUIEN MANIFIESTA SU INTERÉS EN SU CONDICIÓN DE GERENTE GENERAL DE ÉXITOS CORPORATIVOS S.A., CUYAS FACULTADES SE ENCUENTRAN INSCRITAS EN LA OFICINA REGISTRAL DE ANDAHUAYLAS.
LA OFICINA REGISTRAL NÚMERO 11040604, DEL REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS DEL NOTARIO QUE AUTORIZA NO ASUME RESPONSABILIDAD SOBRE EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO (BRT. 108° D.LEG. 1049). -DOY FE.-
LIMA, 29 DE AGOSTO DEL 2022.
Firma del Notario: Elard Wilfredo Vilca Montenegro
Firma del Registrante: Keedy William Torres Huaman





0083310615



NOTARIA
OROS CARRASCO RODOLFO
SERVICIO DE AUTENTICACIÓN E IDENTIFICACIÓN BIOMÉTRICA



INFORMACIÓN PERSONAL

DNI 45957984
Primer Apellido QUISPE
Segundo Apellido HUAMAN
Nombres JHON MANFRED

CORRESPONDE

La primera impresión dactilar capturada
corresponde al DNI consultado. La
segunda impresión dactilar capturada
corresponde al DNI consultado.

Jhon Manfred Quispe Huaman
QUISPE HUAMAN, JHON MANFRED
DNI 45957984

INFORMACIÓN DE CONSULTA
DACTILAR

Operador: 40053112 - Mia Eufemia
Cruz Huanca

Fecha de Transacción: 24-08-2022
13:54:19

Entidad: 10020464211 - OROS
CARRASCO RODOLFO

VERIFICACIÓN DE CONSULTA

Pueda verificar la información en línea en:
<https://serviciosbiometricos.reniec.gob.pe/identifica3/verification.do>

Número de Consulta: 0083310615

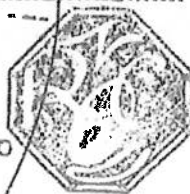


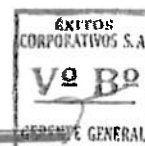
CERTIFICO: Que la firma que antecede corresponde

Jhon Manfred Quispe Huaman
Titular Legado de Empresa Multiple del
Identificado(a) con: DNI 45957984

El Notario no asume responsabilidad
sobre el contenido del documento D. Leg. 1049.

Cusco, 24 AGO 2022





CONTRATO N° 060 - 2022 EP/UE 0770 - OA CGE

CONCURSO PUBLICO N°004-2021-EP/UE 0770

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO, ÍTEM 2 - COMEDOR 2".

Conste por el presente documento, la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACION DE ACTIVIDAD QUE LABORA EN EL CGE - ÍTEM 2 - COMEDOR 2, que celebra de una parte **EJÉRCITO DEL PERÚ - OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO**, con RUC 20131369124, con domicilio legal en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja - Lima, debidamente representada por el Señor Coronel del Ejército del Perú Don **JORGE ENRIQUE SON SANDOVAL**, identificado con DNI Nro. 09451923, debidamente autorizado por Resolución de la Comandancia General del Ejército N° 019-2022 EP/COLOGE del 25 de enero del 2022 y de otra parte el **CONSORCIO EXICORP** conformado por las empresas **EXITOS CORPORATIVOS S.A.** con RUC N° 20600728505 y la empresa **MÚLTIPLES DEL SUR E.I.R.L.** con RUC N° 20605113932, el Representante Común Legal del CONSORCIO EXICORP es **KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI**, identificado con DNI N° 47699887 con domicilio legal JR LOS PINOS N° 295 ANDAHUAYLAS-APURIMAC, a quien en adelante se le denominara **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha dieciséis (16) de agosto de 2022, el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 004 EP/UE 0770** para la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO, **ÍTEM 2 - COMEDOR 2**", quedando consentido la buena pro el día 26 de agosto de 2022, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **CONTRATACIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO, ÍTEM 2 - COMEDOR 2**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a novecientos treinta y ocho mil cuatrocientos cuarenta y ocho con 01/100 soles (S/ 938,448.00), que incluye todos los impuestos de Ley.



Nº ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT RACIONES	P/UNIT (S/)	P/TOTAL (S/)
ITEM 2 - COMEDOR 2	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD QUE LABORA EN EL CGE	134,064	7.00	938,448.00

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme 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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PARCIALES (MENSUALES), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, al Código de Cuenta Interbancario (CCI) N° 011-186-000100065587-46 del BANCO CONTINENTAL

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 ciento sesenta y ocho (168) días calendarios, el mismo que se computa desde el cuarto día siguiente de la firma del contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

De conformidad con lo previsto en el numeral 149.1 del artículo 149° del



Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, referente a la garantía de fiel cumplimiento establece como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, que el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%), del monto del contrato original. Esta debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista, en el caso de bienes y servicios en general y consultorías en general; del mismo modo en su numeral 149.4 señala que, en los contratos periódicos de bienes o de prestación de servicios en general, así como en los contratos de consultoría en general y consultorías de obras que celebren las entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original porcentaje que es retenido por la Entidad, además el numeral 149.5 señala que la retención se efectúa durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

Los integrantes del consorcio ganador de la buena pro pertenecen a la Micro y Pequeña Empresa, por tanto, se acogen a la retención del diez por ciento (10%) del monto total del contrato equivalente a **noventa y tres mil ochocientos cuarenta y cuatro con 80/100 soles (\$/ 93,844.80)**, la misma que se encuentra de conformidad con la normativa glosada y el artículo 21 de la Ley N° 28015 - Ley de Promoción y Formalización de Micro Pequeña Empresa.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por EL Comité de Recepción y conformidad debidamente designado mediante Resolución, debiéndose emitir la conformidad en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, de acuerdo a lo establecido en el artículo 168, numeral 168.3 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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 (08) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no



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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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



CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES



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

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



Donde:

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

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

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



Otras penalidades

De acuerdo a lo establecido en las bases integradas, la Entidad aplicara otras penalidades al Contratantifa, de acuerdo a la tabla siguiente:

TABLA DE FALTAS Y PENALIDADES



Nº	Penalidad	Faltas	Parámetro de Comprobación
1	50% de 1 UIT	No cumplimiento con la adquisición de insumos de primera calidad sin la certificación sanitaria correspondiente.	Acta de verificación del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario, o sobre el examen organoléptico y/o bromatológico.
2	30% de 1 UIT	Instalaciones de cocina y/o de sus ambientes conexos (almacén, servicios higiénicos) desaseados. Se entiende por desaseado que en los ambientes de cocina y conexos (almacén, servicios higiénicos) se encuentren con desperdicios, agentes extraños a la preparación de alimentos, tachos de basura sin tapa, así como se encuentren tierra, polvo, residuos de alimentos, grasa u otra materia objetable de los lugares de producción y otros.	Acta que dé cuenta del hecho.
3	40% de 1 UIT	No cumplimiento de la programación de los menús del concesionario, cambios en la programación de los menús, presentar platos con cárnicos desmenuzados, la no presentación de la programación de menús mensuales (presentar 5 días antes de cada mes debidamente refrendado por el contratista y el profesional nutricionista).	Acta que dé cuenta del hecho.
4	40% de 1 UIT	Presentar platos y postres/ frutas sin el gramaje correspondiente.	Acta que dé cuenta del hecho.
5	30% de 1 UIT	Demora en el servicio de los alimentos respecto al horario establecido (plazo de tolerancia 20 minutos).	Acta que dé cuenta del hecho.
6	50% de 1 UIT	Emplear para la presentación de los alimentos platos, cubiertos, vasos o envases descartable plástico	Acta que dé cuenta del hecho.
7	30% de 1 UIT	Emplear la corriente eléctrica de la instalación para la cocción de los alimentos (uso de cocinas eléctricas, hervidores eléctricos y/o similares).	Acta que dé cuenta del hecho.
8	50% de 1 UIT	No cumplimiento con la cantidad de trabajadores, permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad.	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia.
9	35% de 1	Presencia de cabello en los alimentos	Acta que dé cuenta



	UIT	preparados o la presencia de insectos o de sus partes dentro de alguna preparación u objetos distintos a los alimentos en plato servido (incluyendo refrescos o infusiones), presentar plato con cárnico semi crudo (mal cocinado).	del hecho.
10	50% de 1 UIT	Preparar y presentar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada y/o deteriorada y/o contaminada y/o con envase abollado y/o sin rótulo.	Acta de verificación o Certificado de inspección Higiénico Sanitario, o sobre el examen organoléptico y/o bromatológico.
11	40% de 1 UIT	Exhibir o almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros	Acta que dé cuenta del hecho
12	50% de 1 UIT	Presencia de roedores y otros animales/bichos que atenten contra la salud.	Acta que dé cuenta del hecho
13	35% de 1 UIT	El no uso uniforme, marbete, guantes, gorras o malla para cabello y prendas de uso obligatorio por el personal que manipule alimentos de consumo directo.	Acta que dé cuenta del hecho
14	50% de 1 UIT	Utilizar agua que no haya sido hervida o tratada mediante desinfectantes aprobados	Demostrado mediante pruebas bacteriológicas o por enfermedad de alguno de los usuarios.
15	35% de 1 UIT	La no presentación de la póliza de seguro contra accidentes de trabajo para todo su personal, dentro de los plazos sealados, los mismos que deben de encontrarse vigentes.	Acta que dé cuenta del hecho.
16	30% de 1 UIT	Cuando se incumpla la siguiente condición: Disposición de Residuos Sólidos.-Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene. Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
17	30% de 1	No cumplimiento de la programación del	Acta que dé cuenta



	UIT	menú mejorado semanal (jueves).	del hecho y por ocurrencia
--	-----	---------------------------------	-------------------------------

Consideraciones para la aplicación de otras penalidades

- ✓ La penalidad se aplicará de forma independiente por cada una de las faltas incurridas y el monto de la penalidad, será deducido del pago correspondiente determinado por la entidad.
- ✓ Ante la identificación de un supuesto de hecho que se configure en falta, el representante del contratista y de la entidad procederá a la suscripción del Acta respectiva, la misma que reflejará objetivamente la situación encontrada.
- ✓ Si el Contratista a través de su representante (Administrador) se niega a suscribir el acta, se dejará constancia del hecho y bastará la firma del comité de recepción y conformidad del servicio de alimentación para el personal militar, de las unidades y dependencias internas y externas del CA-CGE.

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.

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

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: Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja - Lima

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: JR LOS PINOS N° 295 ANDAHUAYLAS-APURIMAC

Email: exicorp@hotmail.com

Teléfono: 914-223-202



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 Lima un (01) día del mes de setiembre de 2022.



O-2246951539-AB+

JORGE ENRIQUE SÓN SANDOVAL
CRL EP

Jefe de la Oficina Administrativa del CGE

EL CONTRATISTA



UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"
"Madre de Dios Capital de la Biodiversidad del Perú"



N° 01-2023

CONSTANCIA DE PRESTACIÓN

El que suscribe, **Directora General de ADMINISTRACION** de la **UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS**, quien otorga la presente:

CONSTANCIA A: EXITOS CORPORATIVOS
SOCIEDAD ANONIMA

Con RUC N° 20600728505, al haber cumplido con la atención de **ADQUISICION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA SUMINISTRO Y ATENCION DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEMESTRE 2022-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS** según las especificaciones técnicas y conforme se detalla a continuación:

Conforme se detalla a continuación:

CONTRATO: **CONTRATO N°006-2022-UNAMAD-R-DIGA**
FECHA: 24-10-2022
MONTO: S/ 223,020.00
PLAZO DE EJECUCION: 60 DIAS LABORABLES

RESOLUCION DE REDUCCION DE LA PRESTACION: **RESOLUCION RECTORAL N° 423-2022-UNAMAD-R**
FECHA: 30-11-2022
MONTO A REDUCIR: S/ 19,824.00

N°	DESCRIPCIÓN	UNID. MED.	CANTIDAD	MONTO EJECUTADO
01	ADQUISICION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA SUMINISTRO Y ATENCION DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEMESTRE 2022-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS	16,400	UNIDAD/ RACION	S/ 203,196.00

PENALIDADES: SIN PENALIDADES

Se le expide la presente **CONSTANCIA DE PRESTACIÓN** a solicitud del interesado.

Puerto Maldonado, 06 de enero del 2023.

UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

CPCC. Delia Magallid Cabrera Huaman
DIRECTORA

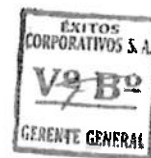


UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"
"MADRE DE DIOS, CAPITAL DE LA BIODIVERSIDAD DEL PERÚ"

RESOLUCIÓN RECTORAL Nº 423-2022-UNAMAD-R

Puerto Maldonado, 30 de noviembre de 2022



VISTO:

El Expediente Nº 4437, recepcionado en fecha 29 de noviembre de 2022; conteniendo el Oficio Nº 2297-2022-UNAMAD/R-DIGA, recepcionado en fecha 29 de noviembre de 2022, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley Nº 27297, de fecha 05 de Julio del año 2000, se crea la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, en adelante la UNAMAD; autorizándose su funcionamiento definitivo, mediante Resolución Nº 626-2009-CONAFU, de fecha 27 de noviembre del año 2009. Asimismo, la UNAMAD, obtiene su Licenciamiento Institucional, mediante Resolución de Consejo Directivo Nº 132-2019-SUNEDU/CD, de fecha 10 de octubre de 2019, por un período de seis (06) años, computados a partir de la notificación de la citada resolución, es decir desde el 14 de octubre del 2019;

Que, mediante Resolución de Comité Electoral Universitario Nº 012-2021-UNAMAD-CEU, de fecha 15 de noviembre de 2021, se acredita al Dr. Hernando Hugo Dueñas Linares, como Rector de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, a partir del 01 de diciembre de 2021 hasta el 30 de noviembre del año 2026;

Que, en fecha 24 de octubre de 2022, la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, y la empresa EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA-EXICORP S.A, suscribieron el Contrato Nº 006-2022-UNAMAD-R-DIGA, derivado de la Adjudicación Simplificada Nº 10-2022-UNAMAD/CS-1, para la adquisición de raciones alimenticias para suministro y atención de estudiantes beneficiarios del Comedor Universitario, Semestre 2022-II de la UNAMAD, con un plazo de ejecución de sesenta (60) días laborables contados a partir de suscrito el contrato;

Que, el monto del Contrato asciende a S/ 223,020.00 (Doscientos veintitrés mil veinte con 00/100 soles), a todo costo, incluido los impuestos de Ley;

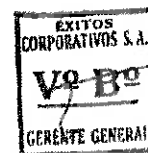
Que, el artículo 157º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo Nº 344-2018-EF, precisa que:

157.1 Mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual debe contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las partes;

157.2 Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original (...);

Que, con Oficio Nº 071-2022-UNAMAD-DBU/UASAD, de fecha 24 de noviembre de 2022, el Jefe de la Unidad de Asistencia Social, Alimentaria y Deporte, solicita en virtud al calendario académico 2022 y los feriados que involucran el mes de diciembre del presente año, la reducción del contrato original (Contrato Nº 006-2022-UNAMAD-R-DIGA) por el monto de S/ 19,824.00 (Diecinueve mil ochocientos veinticuatro con 00/100 soles) monto que equivale el 8.89% del contrato original;

Que, con Informe Nº 083-2022-UNAMAD-R-DIGA-UA-RPS-cfmv, el Coordinador de la Unidad Funcional de Procesos de Selección concluye lo siguiente: 1) Vistos los antecedentes, y el sustento del área usuaria se recomienda realizar la reducción del contrato original por el monto de S/ 19,824.00 (Diecinueve mil ochocientos veinticuatro con 00/100 soles) monto que equivale el 8.89% del total, y que se encuentra debajo del margen establecido en el artículo 157.2 del RLCE, 2) Asimismo, dicha reducción se realice mediante acto resolutorio del titular de la entidad tal como lo señala la normativa (...);



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"
"MADRE DE DIOS, CAPITAL DE LA BIODIVERSIDAD DEL PERÚ"

Puerto Maldonado, 30 de noviembre de 2022

Que, estando dentro de las atribuciones conferidas al señor Rector de la UNAMAD, por la Ley Universitaria N° 30220, el Estatuto de la UNAMAD, y la Resolución de Comité Electoral N° 012-2021-UNAMAD-CEU, de fecha 15 de noviembre de 2021;

ARTÍCULO 1º: APROBAR, la reducción de prestaciones del Contrato N° 06-2022-UNAMAD-R-DIGA, suscrito con la empresa EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA-EXICORP S.A, cuyo objeto es la "Adquisición de Raciones Alimenticias para Suministro y Atención de estudiantes beneficiarios del Comedor Universitario, semestre 2022-II de la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios", por un monto ascendente a S/19,824.00 (Diecinueve mil ochocientos veinticuatro con 00/100 soles), importe que corresponde al 8.89% del monto del contrato, porcentaje que se encuentra dentro del límite permitido por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, de acuerdo al siguiente detalle:

Monto del Contrato Original	Monto a reducir	Monto del Contrato vigente
S/ 223,020.00	S/19,824.00	S/ 203,196.00

ARTÍCULO 3º: NOTIFIQUESE, via correo electrónico institucional, la presente resolución a las oficinas para conocimiento y fines correspondientes.

REGÍSTRESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE





CONTRATO N° 06 -2022-UNAMAD-R-DIGA



UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 010-2022-UNAMAD/OEC-Primera Convocatoria

CONTRATO N°006-2022-UNAMAD-R-DIGA

ADQUISICION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA SUMINISTRO Y ATENCION DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEMESTRE 2022-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 10-2022-UNAMAD/CS-1

Conste por el presente documento, la Contratación para **ADQUISICION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA SUMINISTRO Y ATENCION DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEMESTRE 2022-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS**, que celebran de una parte el **UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS** en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20526917295, con domicilio legal en **Av. Jorge Chávez N°1160**, representado por el **Directora General de Administración, C.P.C.C. DELIA MAGALID CABRERA HUAMAN** en virtud de la **RESOLUCION DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 137-2020-UNAMAD-CU**, identificado con **D.N.I. N° 24002879**, y de otra parte **EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.** con RUC N° **20600728505**, con Correo Electrónico válido: **exicorp@hotmail.com**, **exicorpsa@hotmail.com** y con domicilio legal **Jirón LOS PINOS N° 295 ANDAHUAYLAS - APURIMAC**, debidamente representada por su **GERENTE GENERAL, Sr. KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI**; identificado con **DNI: 47699887** (quien procede según documento vigencia de poder de fecha 20/10/2022, con firmas por el **Abogado Certificador de Zonal Registral N° X – CUSCO oficina registral ANDAHUAYLAS Abg. Luza Garcia Adai**) inscrita en la **Partida Registral N° 11040604**; quien procede según poderes inscritos en el **Asiento A0001** de la **Partida Registral** descrita precedentemente a quienes en adelante se le denominara **"EL CONTRATISTA"**, en los términos y condiciones siguientes: en los términos y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 12 de OCTUBRE del 2022, el órgano encargado de las contrataciones adjudicó la buena pro del procedimiento de selección **ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 10-2022-UNAMAD/CS-1** Primera convocatoria para **ADQUISICION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA SUMINISTRO Y ATENCION DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEMESTRE 2022-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS**, a **EL CONTRATISTA EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.** con RUC N° 20600728505, cuyos detalles e importes totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLAUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **ADQUISICION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA SUMINISTRO Y ATENCION DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEMESTRE 2022-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS**; de acuerdo a las Bases Integradas del procedimiento y a la oferta **EL CONTRATISTA**, la misma que no podrá ser alterada, modificada, ni sustituida.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	ADQUISICION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA SUMINISTRO Y ATENCION DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEMESTRE 2022-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS	18,000	UNIDAD/RACION

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
Gerente General
D.N.I. 47699887



CONTRATO N° 06 –2022–UNAMAD-R-DIGA



UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 010-2022-UNAMAD/OEC-Primera Convocatoria

CLAUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a la suma de **223.020.00 (DOSCIENTOS VEINTI TRES MIL VEINTE CON 00/100 SOLES)**, a todo costo, incluidos los impuestos de Ley.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	ADQUISICION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA SUMINISTRO Y ATENCION DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO SEMESTRE 2022-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS	18,000	UNIDAD/ RACION	12.39	223 020.00

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato, correspondiente al ejercicio presupuestal del 2022.

CLAUSULA CUARTA: DEL PAGO

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

Para tal efecto el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de ser estos recibidos.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifique las demás condiciones establecidas en el presente contrato.

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.

CLAUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de **SESENTA (60) días LABORABLES** contados a partir de suscrito el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

LUGAR DE ENTREGA: COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS, sito en el jirón Jorge Chávez N° 1160 Ciudad Universitaria, según requerimiento del área usuaria (previa coordinación).

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las Bases integradas, la Oferta Ganadora, y demás documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA para al perfeccionamiento del contrato se acoge al Art° 149 del RLCE 149.4. En

Revdy W. Torres Huamani
Vº Bº
Nº 20000728303



CONTRATO N° 06 -2022-UNAMAD-R-DIGA



UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 010-2022-UNAMAD/OEC-Primera Convocatoria

los contratos periódicos de suministro de bienes o de prestación de servicios en general, así como en los contratos de consultoría en general, de ejecución y consultoría de obras que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad

149.5. La retención se efectúa durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado la conformidad de la entrega será funcionario responsable del UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS CON VISTO BUENO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO en el plazo máximo de DIEZ (10) DÍAS de producida la recepción.

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DE LA 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 UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse.

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

3

EL PLAZO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS ES DE 12 MESES

1 Bº

Keydy W. Torres Huamani
C.I. 10814572501
exicorp



CONTRATO N° 06 -2022-UNAMAD-R-DIGA



UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 010-2022-UNAMAD/OEC-Primera Convocatoria

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.

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 TERCERA: RESOLUCION DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal d) del inciso 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 DÉCIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCION

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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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.

exicorp
Kenny W. Torres Huamani
DIRECCIÓN GENERAL
RUC: 27060728545

**CONTRATO N° 06 -2022-UNAMAD-R-DIGA**

UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 010-2022-UNAMAD/OEC-Primera Convocatoria

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 DÉCIMO OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCION 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:**

- Av. Jorge Chávez N° 1160, del Distrito y Provincia de Tambopata, Departamento de Madre de Dios.

• **DOMICILIO DE LA CONTRATISTA:**

- Jirón LOS PINOS N° 295 ANDAHUAYLAS - APURIMAC
- Correo Electrónico válido: exicorp@hotmail.com, exicorpsa@hotmail.com

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicado a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las Bases, las propuestas técnicas y económicas y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por cuadruplicado en señal de conformidad en la ciudad de **Puerto Maldonado**, a los **24 días del mes OCTUBRE** del año **2022**.

UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓNCPCC. Dña. Magali Cabrera Huaman
DIRECTORA

LA ENTIDAD

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 2000072500
EL CONTRATISTA

FORMATO N° 27

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN:
BIENES, SERVICIOS EN GENERAL Y CONSULTORÍA EN GENERAL

1	DATOS DEL DOCUMENTO	Número del documento	032-2023	
		Fecha de emisión del documento	14/03/2023	

2	DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre o razón social	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA	
		RUC	20600728505	
		EN CASO EL CONTRATISTA SEA UN CONSORCIO, ADEMÁS SE DEBERÁ REGISTRAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:		
		Nombre o razón social del integrante del consorcio	RUC	% de obligaciones
		-	-	-

3	DATOS DEL CONTRATO	Número del contrato	CONTRATO DIRECTORAL N° 014-2022-DIG-UNAJMA	
		Tipo y número del procedimiento de selección	ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 05-2022-UNAJMA-1	
		Objeto de la contratación	BIENES	X
			SERVICIOS EN GENERAL	
			CONSULTORÍA EN GENERAL	
		Monto total ejecutado del contrato	"ADQUISICION DE RACIONES DE ALIMENTOS (DESAYUNO-ALMUERZO) PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE MARIA ARGUEDAS"	
		Monto total ejecutado del contrato	S/ 359,700.00	
Plazo contractual	50 DIAS HABLES			

4	DATOS DE LA ENTIDAD	Denominación de la Entidad	UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS - UNAJMA	
		RUC	20527760314	

5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN			
	Por medio del presente documento, la Dirección General de Administración de la Univesrdad Nacional Jose María Arguedas -UNAJMA, otorga la constancia de culminación de la prestación derivada del contrato mencionado en el numeral 3.			

6	APLICACIÓN DE PENALIDADES	SI		Monto total de las penalidades aplicadas
		NO	X	

7	UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS Esten Leiva Zapata DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN			
	NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE			

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE MARIA ARGUEDAS-
ANDAHUAYLAS-APURIMAC.***"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional."***CONTRATO DIRECTORAL N° 014 -2022-DIGA-UNAJMA.****ADQUISICIÓN DE RACIONES DE ALIMENTOS.****ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 05-2022-UNAJMA (I CONVOCATORIA).**

Conste por el presente documento, la adquisición de **RACIONES DE ALIMENTOS**, que celebran de una parte, la **UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE MARIA ARGUEDAS**, con RUC N° 20527760314, con Domicilio Legal en el Jr. Juan Francisco Ramos N° 380 del Distrito y Provincia de Andahuaylas, Región de Apurímac, debidamente representado por su Directora de Administración, **Mg. ESTENI JUVENAL LEIVA ZAPATA**, con DNI N° 20657162, con facultades delegadas mediante la Resolución N° 071-2022-PCO-UNAJMA, de fecha 08/08/2022, en adelante se denominará "**LA ENTIDAD**", y de la otra parte la empresa "**ÉXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA**", con RUC N° 20600728505, representado por el Señor: **TORRES HUAMANI KEEDY WILLIAM**, con DNI N° 47699887, con facultades para suscribir el presente contrato y ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista, que en adelante se le denominará "**EL CONTRATISTA**", en los términos y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 22 de Agosto del 2022 el Órgano Encargado de las contrataciones de LA ENTIDAD adjudicó la Buena Pro de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2022-UNAJMA-1, para la **ADQUISICION DE RACIONES DE ALIMENTOS (DESAYUNO-ALMUERZO) PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE MARIA ARGUEDAS ANDAHUAYLAS.** a EL CONTRATISTA, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLAUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **ADQUISICION DE RACIONES DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE MARIA ARGUEDAS ANDAHUAYLAS**, de acuerdo a las Especificaciones Técnicas establecidas en el Capítulo III – REQUERIMIENTO de la Sección Específica de las Bases – Condiciones Especiales del procedimiento de selección.

CLAUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a la suma de S/. **359, 700,00 (TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS CON 00/100 SOLES)**, 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.

CLAUSULA CUARTA: DEL PAGO.

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos parciales de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas de la As 05-2022-UNAJMA, la misma que forma parte de la bases administrativas del procedimiento de selección, previo



exi corp
Gerente General
Keedy W. Torres Huamani
RUC: 20600728505



**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS-
ANDAHUAYLAS-APURÍMAC.**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional."



informe de conformidad correspondiente; y 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.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba acaso 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.

La afectación presupuestal, es con cargo al **Correlativo de Meta: 0016 -2022**

CLAUSULA QUINTA: PLAZO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El plazo de prestación de servicio es de cincuenta (50) días calendarios, la misma que se computa desde el día siguiente de la firma del contrato.

CLAUSULA 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.

CLAUSULA SETIMA: GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO

EL CONTRATISTA, solicita la Retención del 10% del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento, acogiéndose a lo establecido el artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; por lo que LA ENTIDAD retendrá dicho porcentaje, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

CLAUSULA OCTAVA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL BIEN.

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 el nutricionista, previo visto bueno del director de bienestar universitario.

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.



**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARIA ARGUEDAS-
ANDAHUAYLAS-APURIMAC.***"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional."*

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

CLAUSULA NOVENA: DECLARACION 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.

CLAUSULA DECIMA: 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 de EL CONTRATISTA es de 01 año, contado a partir de la conformidad de servicio.

CLAUSULA UNIDECIMA: 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:

Penalidad Diaria =	0.10 x Monto
	F x Plazo 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.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda.

Estos dos 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.

CLAUSULA DECIMO DUODECIMA: RESOLUCION DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con los artículos 32, inciso c), y 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





**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS-
ANDAHUAYLAS-APURIMAC.**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional."



de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMO CERCERA: 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 DÉCIMO CUARTA: 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.

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: 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 DÉCIMO SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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.



**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARIA ARGUEDAS-
ANDAHUAYLAS-APURIMAC.***"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional."*

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

CLAUSULA DECIMO SEPTIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLAUSULA DECIMO OCTAVA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCION 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: Jr. Juan Francisco Ramos N° 380 del Distrito y Provincia de Andahuaylas, Región de Apurímac
- Domicilio de EL CONTRATISTA: Jr. los Pinos N° 295- del distrito y provincia de Andahuaylas región Apurímac.
- Correo electrónico del contratista: exicorp@hotmail.com, exicorpsa@gmail.com



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.

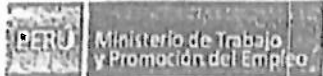
De acuerdo con las Bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Andahuaylas a los siete (07) días del mes de setiembre del 2022.

UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ MARIA ARGUEDAS
Mg. Esteni Juvenal Leiva Zapata
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

Mg. ESTENI JUVENAL LEIVA ZAPATA
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
"LA ENTIDAD"

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728505

: ÉXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD
ANÓNIMA
TORRES HUAMANI KEEDY WILLIAM
DNI N° 47699887
"EL CONTRATISTA"



REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC N° : 20600728505

Razón Social : EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.

Actividad Económica (*): ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS

CIU (*): 5610

Domicilio : PJ. LOS INCAS URB. AH SANTA ANITA SN (CDRA1.) MADRE DE DIOS TAMBOPATA

Distrito : TAMBOPATA

Provincia : TAMBOPATA

Departamento : MADRE DE DIOS

Gerente General : KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI

Representante Legal : KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI

Queda Acreditada como : MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción 0001339175-2016

Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE: 04/03/2016

(*) CIIU v3: 56105
(*) Actividad Económica v3: RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS

Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual del REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se encuentra sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso de comprobar fraude o falsedad en la declaración presentada por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta se adecua a los supuestos delictivos contra la fe pública del Código Penal, este será comunicado al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente, de conformidad con el Art. 32º de la Ley N° 27444.

La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para la inscripción en el REMYPE, o efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.

Fecha de Expedición: 11/03/2016

Código tipo 358508
Impreso el 12/03/2016 03:42:19

Verificar en: 12/03/2016
Acr. Remypem 609
Jenny Ríos
T. 0111 430 000



EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Keedy William Torres Huamani
Gerente General



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA

Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATipo DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024	S/ 1,152,000.00
TOTAL	S/ 1,152,000.00

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

LIMA, 03 de MAYO del 2024.


exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC. 20600728505

