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

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
COMISIÓN ORGANIZADORA - PRESIDENCIA
RECIBIDO
04 JUL. 2025
EXP.: ..... HORA: 15:53
FOLIOS: 4 1/t FIRMA:
2 Exp.

INFORME N° 217-2025-DGA/UNISCJSA

A : **DR. JOSÉ EMMANUEL CRUZ DE LA CRUZ**
Presidente de la Comisión Organizadora de la UNISCJSA

ASUNTO : **REMITO INFORMACIÓN SOLICITADA**

REFERENCIA : a) OFICIO N° 00323-2025-MINEDU/SG-OGRH-STOIPAD
b) MEMORANDO N° 0386-2025-PCO/UNISCJSA
c) MEMORANDO MULTIPLE N° 040-2025-DGA/UNISCJSA
d) INFORME N° 0279-2025-URH-DGA/UNISCJSA
e) INFORME N° 0534-2025-UA-DGA/UNISCJSA

LUGAR y FECHA : Chanchamayo, 04 de julio del 2025

Es grato dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente, y en atención a los documentos en la referencia, informarle lo siguiente:

1. Con fecha 15 de mayo de 2025, el Ministerio de Educación, remite oficio de la referencia a), requiriendo información.

2. Con fecha 19 de mayo de 2025, el Presidente de la Comisión Organizadora remite memorando de la referencia b), al Director General de Administración haciendo requerimiento de información por parte del Ministerio de Educación, según oficio de la referencia a.

3. Con fecha 19 de mayo de 2025, el Director General de Administración remite memorando múltiple de la referencia c), al Jefe de la Unidad de Abastecimiento y al Jefe de la Unidad de Recursos Humanos, solicitando lo siguiente:

   - Copia del Contrato N° 0004-2024-DGA/UNISCJSA del 29 de mayo de 2024.
   - Copia de los antecedentes que dieron origen al Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA – Servicios de producción, distribución y entrega de alimentos para los estudiantes de la UNISCJSA.
   - Informe escalafonario o ficha escalafonaria del señor Nazario Aguirre Baique, ex integrante de la comisión organizadora, los cuales deberán contener los datos personales de los servidores, así como los datos de la relación laboral.

U.N.I.S.C. "JUAN SANTOS ATAHUALPA" V°B° Dirección General de Administración

4. Con fecha 23 de mayo de 2025, el Jefe de la Unidad de Recursos Humanos remite informe de la referencia d), al Director General de Administración indicando lo siguiente:

   - Con Informe N° 194-2025-LSÑF-RECP-URH-DGA/UNISCJSA, emitido por responsable de escalafón y control de personal, donde indica que con Informe N° 031-2024-LSÑF-RECP-URH-DGA/UNISCJSA, solicitaron los curriculum vitae a los miembros de la Comisión Organizadora, para su apertura y custodia de su legajo personal, dicha solicitud que a la fecha no fue atendida.

CC. Archivo
JAGM/DGA

5. Con fecha 04 de julio de 2025, el Jefe de la Unidad de Abastecimiento remite informe de la referencia e), al Director General de Administración indicando lo siguiente:

   - Que adjuntan información solicitada referente a CONTRATO N° 004-2024-DGA/UNISNICJSA del CONCURSO PUBLICO N° 02-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria, (02 tomos 1 al 366 y del 1 al 542).

En tal sentido, solicito que por intermedio de vuestro Despacho remita al Ministerio de Educación la información requerida.

Es todo cuanto informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente

U.N.I.S.C. "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Mg. JOSE ALBERTO GAMONAL MONTOYA
Director General de Administración
UNISCJSA

CC. Archivo
JAGM/DGA

580
39

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

INFORME N° 0534-2025-UA-DGA/UNISCJSA

PARA	:	**MG. JOSE ALBERTO GAMONAL MONTOYA** **DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN**
ASUNTO	:	REMITO INFORMACIÓN SOLICITADA
REFERENCIA	:	OFICIO Nº00323-2025-MINEDU/GS-OGRH-STOIPAD
FECHA	:	Chanchamayo, 04 de julio 2025

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente a nombre de la Unidad de Abastecimiento y en atención al documento de la referencia remitirle la información solicitada referente al **CONTRATO Nº04-2024-DGA/UNISCJSA, del CONCURSO PUBLICO Nº02-2024.-CS//UNISCJSA-Pirma Convocatoria.**

Se adjunta 02 tomos: 1 al 366 y del 1 al 542

Es todo cuanto informo para su conocimiento y solicito de su atención al presente de manera inmediata.

Atentamente,

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
C.P.C. JIMY ALEX MERA DEFINA
Jefe de la Unidad de Abastecimiento
UNISCJSA

"UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
04 JUL. 2025
EXP 6481 HORA: 10:36
FOLIOS: 04 FIRMA:

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

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

UNIDAD DE RECURSOS HUMANOS

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

...TURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
26 MAYO 2025
EXP 4898 HORA: 15:53
FOLIOS: 08 FIRMA:

INFORME Nº0279-2025-URH-DGA/UNISCJSA

A : **Mg. JOSE ALBERTO GAMONAL MONTOYA**
Director General de Administración

ASUNTO : **REFERENTE A INFORMACIÓN SOLICITADA**

REFERENCIA : **INFORME N°194-2025-LSÑF-RECP-URH-DGA/UNISCJSA**
MEMORANDO MULTIPLE N°040-2025-DGA/UNISCJSA

FECHA : **Chanchamayo, 23 de mayo de 2025**

Es grato dirigirme a usted para saludarlo cordialmente, y a la vez, en función a los documentos en referencia, mediante el presente informo lo siguiente:

Que mediante el **MEMORANDO MULTIPLE N°040-2025-DGA/UNISCJSA,** presentado por el Director General de Administración, mediante el cual solicitan el informe escalofonario o ficha escalofonario del señor Nazario Aguirre Baique, ex integrante de la comisión organizadora los cuales deberán contener los datos personales de los servidores, así como los datos de la relación laboral.

Asimismo, mediante el **INFORME N°194-2025-LSÑF-RECP-URH-DGA/UNISCJSA**, emitido por el CPC Luis Sabino Ñaupari Francisco, Responsable de Escalafón y Control de Personal indicando que con INFORME N° 031-2024-LSÑF-RECP-URH-DGA/UNISCJSA se solicitó los Curriculum vitae de los miembros de la Comisión Organizadora, para la apertura y custodia de su legajo personal, solicitud que a la fecha no fue atendida; asimismo, se solicitó verbalmente a la secretaria, la cual señalaron que su Curriculum vitae, se encontraba en el MINEDU.

En ese sentido, de acuerdo a lo solicitado se informa que no es posible emitir el informe o ficha escalofonario solicitada, debido que no se cuenta con el Currículum Vitae del señor Nazario Aguirre Baique, ex integrante de la comisión organizadora

Es todo en cuanto cumplo informar a su despacho para los fines correspondientes.

Atentamente,

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Abog. CIRO JACKSON CUADROS LUQUE
Jefe de la Unidad de Recursos Humanos
UNISCJSA

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 Nº 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
CrisostomoLaurente Giddel Nathan
R.U.C. 10460335219

577

36 02

PERÚ | Ministerio de Educación

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Lima, 15 de mayo de 2025

OFICIO N.° 00323-2025-MINEDU/SG-OGRH-STOIPAD

Señor
JOSE EMMANUEL CRUZ DE LA CRUZ
Presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa
Presente.-

Asunto : Reiterativo de requerimiento de información.

Referencia : a) Oficio N° 638-2024-PCO/UNISCJSA
b) Oficio N° 00047-2025-MINEDU/SG-OGRH-STOIPAD
(Expediente MPD2024-EXT-0941619)

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en atención al documento a) de la referencia, mediante el cual se trasladó una denuncia contra el señor Nazario Aguirre Baique, ex integrante de la Comisión Organizadora que hoy usted preside, por presuntos actos de corrupción en la ejecución del Contrato N° 004-2024-DGA/UNISCJSA, relacionado al servicio de producción, distribución u entrega de alimentos para los estudiantes universitarios, hecho que presuntamente acarrearía responsabilidad administrativa.

Que, en razón a dicha denuncia, la Secretaría Técnica de los Órganos Instructores del Procedimiento Administrativo Disciplinario, mediante el documento b) de la referencia, requirió a vuestro despacho información acerca de los hechos señalados en la denuncia; sin embargo, hasta la fecha no se ha obtenido respuesta a tal requerimiento

En ese sentido, en el marco del literal e) del numeral 8.2 de la Directiva N° 002-2015-SERVIR/GPGSC, *"Régimen Disciplinario y Procedimiento Sancionador de la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil"*[1], se **REITERA** a vuestro Despacho que, en un plazo de **diez (10) días hábiles** de recibido el presente documento, y con carácter de urgente, se sirva remitir los siguientes documentos:

- Copia del Contrato N° 0004-2024-DGA/UNISCJSA del 29 de mayo de 2024.
- Copia de los antecedentes que dieron origen al Contrato N° 0004-2024-DGA/UNISCJSA - Servicios de producción, distribución y entrega de alimentos para los estudiantes de la UNISCJSA.
- Copia del Acta N° 001-2024-CGR/OCI/5786 del 6 de noviembre de 2024.
- Copia del Oficio N° 567-2024-CGR-OCI/5785 del 21 de noviembre de 2024.
- Copia del Informe de Visita de Control N° 016-2024-OCI/5785-SVC y sus anexos.
- Remitir una copia del audio que se habría obtenido durante las acciones de control realizadas por la Oficina de Control Institucional de la UNISCJSA
- El Informe escalafonario o ficha escalafonaria del señor Nazario Aguirre Baique, ex integrante de la comisión organizadora, los cuales deberán contener los datos personales de los servidores, así como los datos de la relación laboral.

[1] Aprobada con la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 101-2015-SERVIR-PE y modificada con la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 092-2016-SERVIR-PE.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
PRESIDENCIA DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA
Proveído: N°.....202..... PCO/UNISCJSA
FECHA: 16/05/25
HORA: .....
PASE A: Secretaria
.....
PARA: Hacer referencia la información a OGA de la
FIRMA

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA" MESA DE PARTES
RECIBIDO
16 MAYO 2025
EXP. 3545 LIBRO:
FOLIOS: -02- HORA: 9:46 am
FIRMA:
LA RECEPCIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO ES EN SEÑAL DE CONFORMIDAD

EXPEDIENTE: MPD2024-EXT-0941619 CLAVE: D5E93E
Esto es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Ministerio de Educación, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web:
https://esinad.minedu.gob.pe/e_sinadmed_7/VDD_ConsultaDocumento.aspx

LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA" COMISIÓN ORGANIZADORA - PRESIDENCIA
RECIBIDO
16 MAYO 2025
EXP: ..... HORA: 11:40

https://apps.firmaperu.gob.pe/web/validador.xhtml

5096
35

Que, la información requerida se efectúa en el marco de lo dispuesto en la precitada Directiva N° 002-2015-SERVIR/GPGSC, siendo obligación de todos estos remitir la información solicitada en el plazo requerido, ***bajo responsabilidad administrativa disciplinaria en caso de incumplimiento o dilación***.

La documentación solicitada podrá ser ingresada a través de los canales de atención disponibles, ya sea, por la por la mesa de partes física ubicada en Calle Del Comercio 193, distrito de San Borja - Lima y/o a través de la mesa de partes virtual de la entidad ingresando al link https://enlinea.minedu.gob.pe/.

Hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por: CASAS CARRIÓN Claudia Roxana FAU 20131370998 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 15/05/2025 16:43:07-0500

Firmado digitalmente por: JIMENEZ NIETO Yean Pool FAU 20131370998 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 15/05/2025 19:45:15-0500

Documento electrónico firmado digitalmente en el marco de la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales, su Reglamento y modificatorias.
La integridad del documento y la autoría de la(s) firma(s) pueden ser verificadas en https://apps.firmaperu.gob.pe/web/validador.xhtml

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 Nº 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

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

- **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
Crisostomo Laremie Giddel Nathan
RUC 10460335219

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

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

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

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 **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	

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

		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 (tallarin) 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 constatarse 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.

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

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).

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junin
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

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).

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

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.

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

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 cercanía 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

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

- **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 mgL 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**

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

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

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

- 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 higado)	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.
- 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 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.

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 higado y Mondongo)

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

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

- 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.
- Cascarón 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 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 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:

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

- 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).

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

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
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

Las raciones por dia 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 chancho 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

SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laverne Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

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 chancho 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/ higado, mollejas, cuello	Ración/ 150 A 180 gr.	Sopas
Carne roja/ res o cordero o chancho	En ración Ración/ 150 A 180 gr. (tapa, 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

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

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
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
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

	- Palta y otros • **SEGUNDO** - Proteína a base de pollo o pescado o res o chancho 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 contempla 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.

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

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 ±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.

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

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 empacado 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 empacado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharetas, etc.).
Cuando el empacado 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 empacado 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 sobrara 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 frio 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.

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

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.

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

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

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.

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

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
Cristobano Laurente Gabriel Nathan
RUC 10460335219

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junin
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

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 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.

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.

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 levantaran 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

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 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:

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

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

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

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**

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

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 UNISCJSA

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.

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

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 cumpliese 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

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

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

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

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

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 Parra
DIRECTOR GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN

SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

"EL CONTRATISTA"
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
DNI N° 46033521

UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNISCJSA
V°B°
ASESORÍA JURÍDICA
JUAN SANTOS ATAHUALPA

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

000376 542

CONCURSO PÚBLICO Nº 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.

RUC 10422011201
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	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	
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)*	9
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 gastronomia 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**).	26
- Copias de contratos y su conformidad u otros [1]que acreditan un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,000.000.00 [UN MILLON CON 00/100 SOLES].	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	
➢ **Solicitud del 5% de bonificación por ser micro y pequeña empresa (anexo 11)**	9
➢ **Acreditación de Remype y consulta del registro nacional de la micro y pequeña empresa**	55
➢ **Bonificación por prestar servicio fuera de Lima y Callao**	56
	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[11], 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 10422011281

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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**	**Sí**	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 servicios[3]

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.

RUC 10422011281

Pool Maverick Ames Reyes
REPRESENTANTE

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

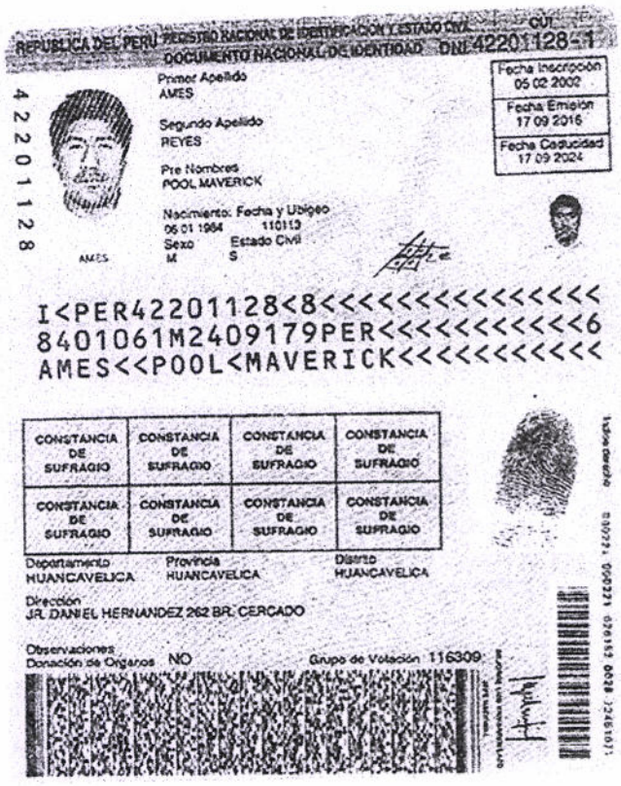
Importante

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.

DOCUMENTO QUE ACREDITE LA REPRESENTACIÓN DE QUIEN SUSCRIBE LA OFERTA.
EN CASO DE PERSONA NATURAL, COPIA DEL DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD O DOCUMENTO ANÁLOGO



REPUBLICA DEL PERU REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACION Y ESTADO CIVIL — CUI
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD — DNI 42201128-1

42201128

Primer Apellido: AMES
Segundo Apellido: REYES
Pre Nombres: POOL MAVERICK
Nacimiento: Fecha y Ubigeo: 05 01 1964 110113
Sexo: M
Estado Civil: S
AMES

Fecha Inscripción: 05 02 2002
Fecha Emisión: 17 09 2016
Fecha Caducidad: 17 09 2024

I<PER42201128<8<<<<<<<<<<<<<<<
8401061M2409179PER<<<<<<<<<<<6
AMES<<POOL<MAVERICK<<<<<<<<<<<

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: HUANCAVELICA
Provincia: HUANCAVELICA
Distrito: HUANCAVELICA
Dirección: JR. DANIEL HERNANDEZ 262 BR. CERCADO
Observaciones: Donación de Organos: NO
Grupo de Votación: 116309

10422011201

ANEXO Nº 2

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

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 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 Nº 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.

DNI 10422011201

.....
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.

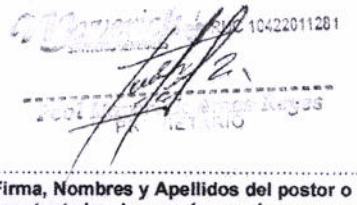
ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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.

Huancayo, 01 de mayo del 2024.



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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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.

RUC 10422011281
PROPIETARIO

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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:

<table>
<tr><th colspan="4">CONCEPTO</th><th>PRECIO TOTAL</th></tr>
<tr><td colspan="4">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</td><td rowspan="6">1,100,640.00</td></tr>
<tr><td>Raciones</td><td>Cantidad total</td><td>precio unitario</td><td>sub total</td></tr>
<tr><td>Desayunos</td><td>52,800</td><td>9.00</td><td>475,200.00</td></tr>
<tr><td>Almuerzos</td><td>52,800</td><td>10.50</td><td>554,400.00</td></tr>
<tr><td>Cenas</td><td>9,600</td><td>7.40</td><td>71,040.00</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOTAL RACIONES</td><td>115,200</td><td>1,100,640.00</td></tr>
<tr><td colspan="2">precio racion D+A+C</td><td colspan="2">26.90</td></tr>
<tr><td colspan="4">TOTAL</td><td>1,100,640.00</td></tr>
</table>

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[4], 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 gral del impuesto grala las ventas.- Apendice II.- Servicios exonerados del IGV. Numeral 5)(mi empresa se acoge a ello)

DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

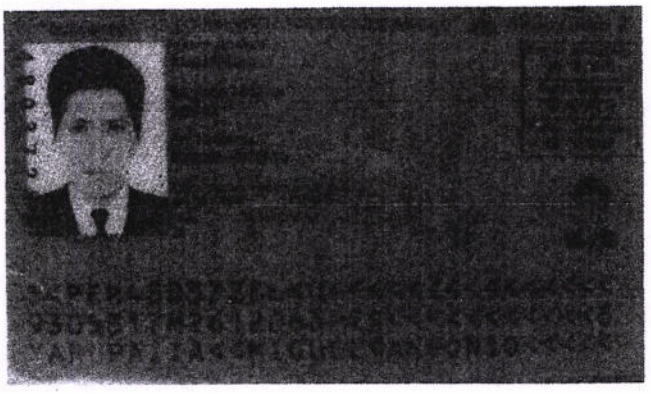
B.- CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

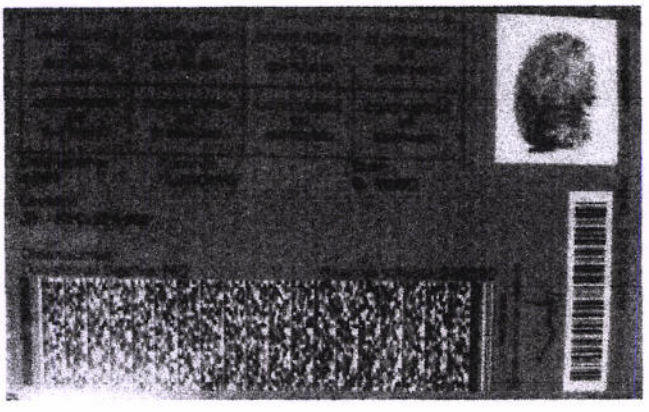
c) **NUTRICIONISTA**
d) **JEFE DE COCINA (TECNICO Y/O BACHILLER Y/O TÍTULADO en GASTRONOMÍA Y/O CHEF PROFESIONAL del personal clave requerido como JEFE DE COCINA).**

C.- EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

- Experiencia del Postor en la Especialidad. (**Anexo Nº 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 10422011281





REPÚBLICA DEL PERÚ

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

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES – RECTORADO – HUANCAYO

Doctor Eutimio Catalino Jara Rodríguez
Rector

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES – SECRETARÍA GENERAL – HUANCAYO

Abogado Luis Alfredo Calderón Villegas
Secretario General

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES – DECANATO – HUANCAYO

Doctor Williams Ronald Olivera Acuña
Decano

COLEGIO DE
NUTRICIONISTAS
DEL PERÚ



Libro 5 Folio 206 Linea 25

DIPLOMA DE COLEGIATURA

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

JUNIN - HUANCAVELICA *otorga el Diploma de Colegiado a:*

MIGUEL ANTONIO YARUPAITA NUÑEZ

Corresponde el N° **8003** *de inscripción del Libro de Matrículas de Colegiados*

Lima, **31 DE MARZO DE 2021**

000370



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***

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

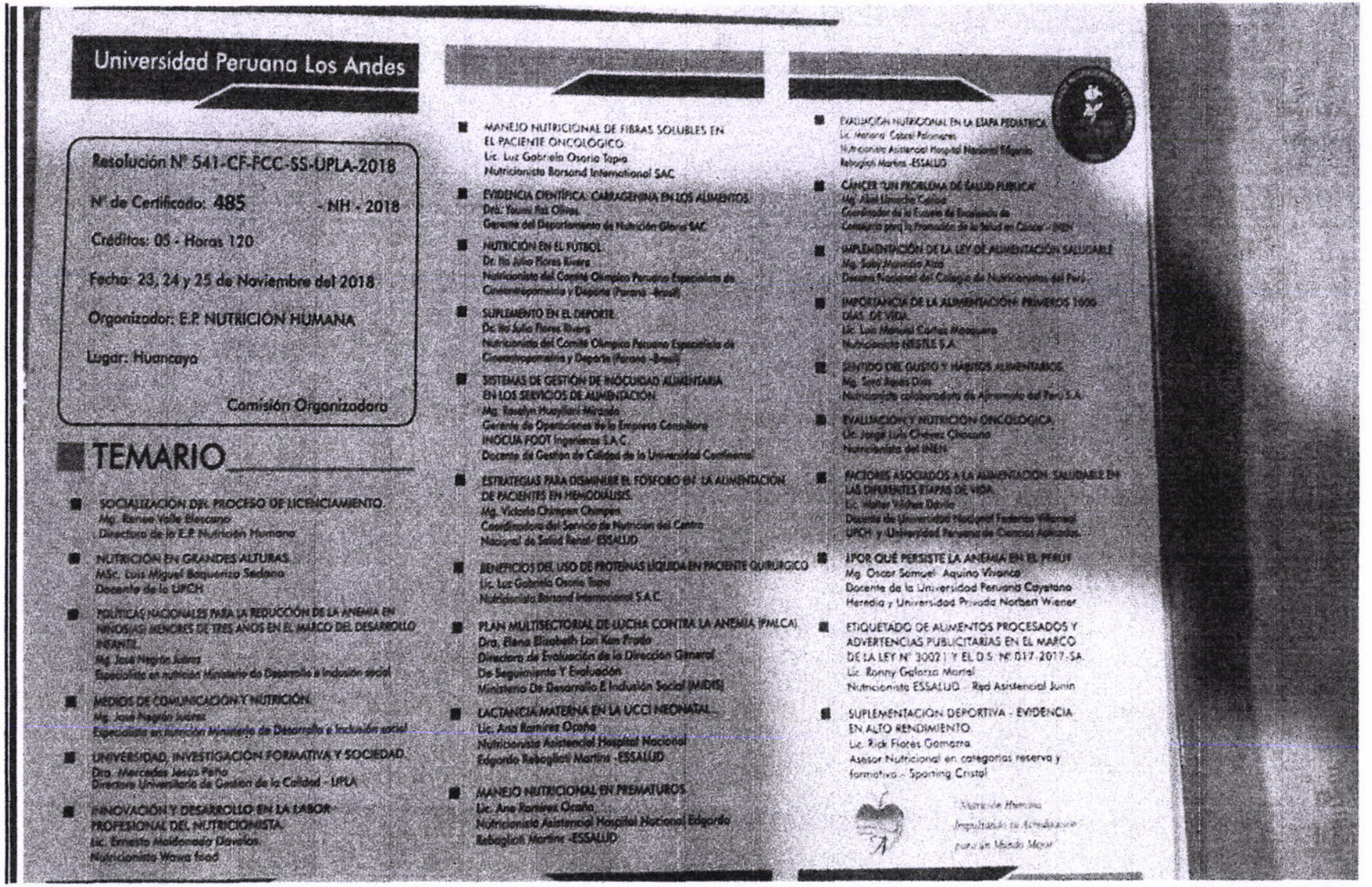
el ***"V CURSO DE CALIDAD, VI CURSO DE INVESTIGACIÓN, VIII CURSO NACIONAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA - COMUNITARIA, X CURSO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE"****, desarrollado los días 23, 24 y 25 de Noviembre del 2018 en la ciudad de Huancayo.*

Huancayo, Noviembre del 2018

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

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
FAC. CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA
HUANCAYO

Mg. Ronye Amparo Valle Elescano



Universidad Peruana Los Andes

Resolución N° 541-CF-FCC-SS-UPLA-2018

N° 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. Ramse Valle Elescano
  Directora de la E.P. Nutrición Humana
- NUTRICIÓN EN GRANDES ALTURAS.
  MSc. Luis Miguel Baquerizo Sedano
  Docente de la UPCH
- POLÍTICAS NACIONALES PARA LA REDUCCIÓN DE LA ANEMIA EN NIÑOS/AS MENORES DE TRES AÑOS EN EL MARCO DEL DESARROLLO INFANTIL
  Mg. José Negrón Juárez
  Especialista en nutrición Ministerio de Desarrollo e Inclusión social
- MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y NUTRICIÓN.
  Mg. José Negrón Juárez
  Especialista en nutrición Ministerio de Desarrollo e Inclusión social
- UNIVERSIDAD, INVESTIGACIÓN FORMATIVA Y SOCIEDAD.
  Dra. Mercedes Jesús Peña
  Directora Universitaria de Gestión de la Calidad - UPLA
- INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN LA LABOR PROFESIONAL DEL NUTRICIONISTA.
  Lic. Ernesto Maldonado Dávalos
  Nutricionista Wawa food
- MANEJO NUTRICIONAL DE FIBRAS SOLUBLES EN EL PACIENTE ONCOLÓGICO.
  Lic. Luz Gabriela Osorio Tapia
  Nutricionista Barsand International SAC
- EVIDENCIA CIENTÍFICA: CARRAGENINA EN LOS ALIMENTOS
  Dra. Yaneth Paz Olivera
  Gerente del Departamento de Nutrición Gloria SAC
- NUTRICIÓN EN EL FUTBOL
  Dr. Ric Julio Flores Rivera
  Nutricionista del Comité Olímpico Peruano Especialista de Cineantropometría y Deporte Parano -Brasil
- SUPLEMENTO EN EL DEPORTE
  Dr. Ric Julio Flores Rivera
  Nutricionista del Comité Olímpico Peruano Especialista de Cineantropometría y Deporte Parano -Brasil
- SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
  Mg. Rosalyn Huaylani Miranda
  Gerente de Operaciones de la Empresa Consultora INOCUA FOOT Ingenieros S.A.C.
  Docente de Gestión de Calidad de la Universidad Continental
- ESTRATEGIAS PARA DISMINUIR EL FOSFORO EN LA ALIMENTACIÓN DE PACIENTES EN HEMODIÁLISIS.
  Mg. Victoria Chimpen Chimpen
  Coordinadora del Servicio de Nutrición del Centro Nacional de Salud Renal- ESSALUD
- BENEFICIOS DEL USO DE PROTEÍNAS LÍQUIDA EN PACIENTE QUIRÚRGICO
  Lic. Luz Gabriela Osorio Tapia
  Nutricionista Barsand International S.A.C.
- PLAN MULTISECTORIAL DE LUCHA CONTRA LA ANEMIA (PMLCA)
  Dra. Elena Elizabeth Lan Kan Prado
  Directora de Evaluación de la Dirección General De Seguimiento Y Evaluación
  Ministerio De Desarrollo E Inclusión Social (MIDIS)
- LACTANCIA MATERNA EN LA UCCI NEONATAL
  Lic. Ana Ramirez Ocaña
  Nutricionista Asistencial Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins -ESSALUD
- MANEJO NUTRICIONAL EN PREMATUROS
  Lic. Ana Ramirez Ocaña
  Nutricionista Asistencial Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins -ESSALUD
- EVALUACIÓN NUTRICIONAL EN LA ETAPA PEDIÁTRICA
  Lic. Mariana Cabral Palomares
  Nutricionista Asistencial Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins -ESSALUD
- CÁNCER "UN PROBLEMA DE SALUD PÚBLICA"
  Mg. Abel Limache Carlos
  Coordinador de la Escuela de Enseñanza de Consejería para la Promoción de la Salud en Cáncer - INEN
- IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
  Mg. Sully Hurtado Alza
  Decana Nacional del Colegio de Nutricionistas del Perú
- IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN: PRIMEROS 1000 DÍAS DE VIDA.
  Lic. Luis Manuel Cortez Mosquera
  Nutricionista NESTLE S.A.
- SENTIDO DEL GUSTO Y HÁBITOS ALIMENTARIOS
  Mg. Saul Reyes Dios
  Nutricionista colaborador de Ajinomoto del Perú S.A.
- EVALUACIÓN Y NUTRICIÓN ONCOLÓGICA
  Lic. Jorgé Luis Chávez Chocano
  Nutricionista del INEN
- FACTORES ASOCIADOS A LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE VIDA.
  Lic. Walter Vilches Dávila
  Docente de Universidad Nacional Federico Villarreal UPCH y Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
- ¿POR QUÉ PERSISTE LA ANEMIA EN EL PERÚ?
  Mg. Oscar Samuel Aquino Vivanco
  Docente de la Universidad Peruana Cayetano Heredia y Universidad Privada Norbert Wiener
- ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS EN EL MARCO DE LA LEY N° 30021 Y EL D.S. N° 017-2017-SA
  Lic. Ronny Galarza Marriel
  Nutricionista ESSALUD - Red Asistencial Junín
- SUPLEMENTACIÓN DEPORTIVA - EVIDENCIA EN ALTO RENDIMIENTO
  Lic. Rick Flores Gamarra
  Asesor Nutricional en categorías reserva y formativa – Sporting Cristal

Nutrición Humana
Impulsando la Alimentación para un Mundo Mejor

RUC 10432011231

000369

Hospital de Pampas

PERÚ Ministerio de Salud

HOSPITAL PAMPAS

CERTIFICADO

OTORGADO A: Miguel Yarupaita 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

GOBIERNO REGIONAL HUANCAVELICA
HOSPITAL DE PAMPAS TAYACAJA
C. José Mauricio Pérez Cambon
CMP. 39587

Esp. Ruth M. Vasquez Salazar
RNE 7634

NUTRICIONISTA
CNP 3044

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 Olivera Acuña
Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES FAC. CIENCIAS DE LA SALUD ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA HUANCAYO

Mg. Reneé Amparo Valle Elescano
Directora de la Escuela Profesional
de Nutrición Humana

000368534

18

Maverick
Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición y Hotelería
Servicios Generales
R.u.c. 10422011281

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,

Maverick SERVICIOS GENERALES RUC 10422011281
Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

C.c Archivo

Maverick SERVICIOS GENERALES RUC 10422011281

S3J

000367

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.

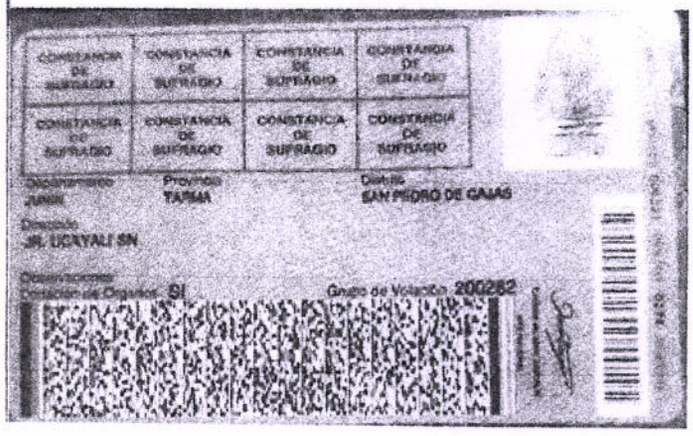
Se expide la presente solicitud del interesado, para fines que crea conveniente.

Huancayo,08 de marzo del 2024

Corporación
RUC 10407794743
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

RUC 10422011201
PROPIETARIO


REPÚBLICA DEL PERÚ REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACIÓN Y ESTADO CIVIL
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD DNI
Primer Apellido
VILCAPOMA
Segundo Apellido
LUACZA
Pre Nombres
IANINA PERLA
Fecha y Lugar
31 03 1995
Sexo
F
Estado Civil
S
I<PER76128394<4<<<<<<<<<<<<<<<
9503319F2910219PER<<<<<<<<<<<4
VILCAPOMA<<IANINA<PERLA<<<<<<<


CONSTANCIA DE SUFRAGIO
Provincia
TARMA
Distrito
SAN PEDRO DE CAJAS
Dirección
JR. UCAYALI SN
Grupo de Votación 200282

Nº 534635

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) IANINA PERLA VILCAPOMA LLACZA

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.

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

DIRECTOR GENERAL

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

~~TITULADO (A)~~

000366



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

Consejo Regional XII
Junín - Huancavelica

Certificado

Otorgado a: **Vilcapoma Llacza Janina Perla**

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

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

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
FAC. CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA
- HUANCAYO

Mg. Renee Amparo Valle Elescano
Directora de la Escuela Profesional de Nutrición Humana

000365 53

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Red Asistencial Huancavelica

EsSalud
Seguridad Social para todos

SERVICIO DE NUTRICIÓN

EL QUE SUSCRIBE, JEFE DEL ÁREA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II – ESSALUD - RED ASISTENCIAL HUANCAVELICA, 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 hospitalario

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM
- ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPMA).
- ✓ Buenas Prácticas de higiene (BPH y POES).
- ✓ Buenas Prácticas de almacenamiento (BPA).

ALIMENTACION 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 Expide 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

RUC 10422011281

24

Maverick

Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición y Hotelería
Servicios Generales
R.U.C. 10422011281

Expediente N°: 00031-IPVLL

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

CONSTANCIA

Que la señorita, Ianina 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 10422011281
Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

C.c.arc.

000364 530

Maverick

Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición y Hotelería

Expediente N°: 021-IPVLL

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. 10422011
GERENTE GENERAL

RUC 10422011

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

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 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. Nro 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-Essalud - 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.

RUC 10422611261

.....
Ronald Gabriel Ames Reyes
DOCENTE

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

000363 524

27

ENTIDAD: SEGURO SOCIAL DE SALUD-

ESSALUD RED ASISTENCIAL HUANCAVELICA

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

DOCUMENTOS:

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

MONTO EJECUTADO:

- **S/. 447,000.00**

RUC 10432011201

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

EsSalud

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

CONTRATO N° 021 -OA-D-RAHVCA-2021

CONCURSO PUBLICO Nº 1-2020-ESSALUD RAHVCA (2031P00011) para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAVELICA" 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 HUANCAVELICA" POR 12 MESES**, que celebra de una parte el **SEGURO SOCIAL DE SALUD ESSALUD**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC Nº 20131257750, con domicilio legal en la Av. Escalonada Nº 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 Nº 11008571 y Asiento Nº A2421, de Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de Lima, y de otra parte **AMES REYES POOL MAVERICK**, con RUC Nº 10422011281, 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 15 de Enero del 2021 el Órgano de Contrataciones, adjudicó la buena pro del **CONCURSO PUBLICO Nº 1-2020-ESSALUD RAHVCA (2031P00011) para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAVELICA" 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 HUANCAVELICA" 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 Maquinas del Hospital II Huancavelica, el cual cubertura los gatos 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 calendarios 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:

4804 - 2020 - 52

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Seguro 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: EJECUCIÒN 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 cumpliese 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 pode 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 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 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 el 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 "MAVERICK" RUC: 10422011281 POOL MAVERICK AMES REYES REPRESENTANTE LEGAL

RUC 10422011281
PROPIETARIO

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 DECIMA 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 Cueto N° 120 – Jesús María – Lima, con copia a la Oficina Central de Asesoría Jurídica y al órgano con el cual se suscribió el

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN "MAVERICK" RUC 20422011281 JOHN MAVERICK AMES REYES REPRESENTANTE LEGAL

RUC 20422011281 PROPIETARIO

contrato, conforme al procedimiento señalado en el artículo 228° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (Todos los procesos arbitrales se desarrollaran 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 DECIMO 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 HUANCAVELICA

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: PASAJE JUAN 23 S/N DISTRITO DE ASCENCION, PROVINCIA Y REGION 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 Huancavelica a los días tres días del mes de Febrero del 2021.

Edgar Culqui Huamán
JEFE DE LA OFICINA DE ADMINISTRACIÓN
RED ASISTENCIAL HUANCAVELICA
EsSalud

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

RUC 10422011281
PROPIETARIO

FORMATO Nº 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 Nº1-2020-2031P00011	
		Objeto de la contratación	BIENES	
			SERVICIOS EN GENERAL	X
			CONSULTORÍA EN GENERAL	
		Descripción del objeto del contrato	SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL II DE LA RED ASSTENCIAL HUANCAVELICA 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 HUANCAVELICA
		RUC	20131257750

5	CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN
	Por medio del presente documento, el Jefe de la oficina de Administracion 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	RED ASISTENCIAL HUANCAVELICA N°8 C.P.C.C. Lenibel Ricks Castro Palomino Jefe Unidad de Abast. Prog. Hosp. y Servicios ESSALUD Edgar Quispe Huamán JEFE DE LA OFICINA DE ADMINISTRACIÓN RED ASISTENCIAL HUANCAVELICA EsSalud
	NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE

RUC 10422011281

PROPIETARIO

ENTIDAD: SEGURO SOCIAL DE SALUD-

ESSALUD RED ASISTENCIAL HUANCAVELICA

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

DOCUMENTOS:

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

MONTO EJECUTADO:

- **S/. 299,410.52**

RUC 10422011281

Yoel [illegible] Nieto Reyes
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"

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 HUANCAVELICA" 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° 10422011281, 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 HUANCAVELICA"** 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 HUANCAVELICA" 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,

RUC 10422011281

PROPIETARIO

PERÚ | 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 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, debe 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 **RETENCION 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 Usuaria.

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 cumpliese 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

RUC 10422011281

Pool M. Arias Reyes
PROPIETARIO

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:

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

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 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 pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que

RUC 10422011281

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 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 desarrollaran en la ciudad de Lima).

RUC 10422011281

PROPIETARIO

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 corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DECIMO 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 HUANCAVELICA**

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: **PASAJE JUAN 23 S/N DISTRITO DE ASCENCION, PROVINCIA Y REGION 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 Huancavelica a los 13 días del mes de Mayo del año 2019.

"LA ENTIDAD"
CPC VICTOR VIDAL ZEA PALOMINO
JEFE DE OFICINA DE ADMINISTRACION
RED ASISTENCIAL HUANCAVELICA
EsSalud

"SERVICIO DE ALIMENTACION NUTRICION HOSPITALIA"
Pool M. Ames Reyes
PROPIETARIO

"CONTRATISTA"

RUC 10422011281

FORMATO Nº 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
		CONSULTORÍA EN GENERAL	
	Descripción del objeto del contrato	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES DEL HOSPITAL II DE LA RED ASISTENCIAL DE HUANCAVELICA" POR 12 MESES	
	Monto total ejecutado del contrato	S/. 299,410.52	
	Plazo 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

RED ASISTENCIAL HUANCAVELICA ESSALUD

EDGAR QUISPE HUAMAN
JEFE OFICINA DE ADMINISTRACION
RED ASISTENCIAL HUANCAVELICA
EsSalud

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE

RUC 10422011281

PROPIETARIO

40

ENTIDAD: PROGRAMA NACIONA 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[ro] 029-2016-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES
- Contrato complementario N[ro] 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

PERÚ | Ministerio de Educación

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:

SERVICIOS DE ALIMENTACION NUTRICION "MAVERICK" Pool Maverick Ames Reyes GERENTE GENERAL R.U.C. 10422011281

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 realizaran mediante abono en código de cuenta interbancario (CCI) N° 00942320770785646953 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

Maverick SERVICIOS GENERALES RUC 10422011281

POOL MAVERICK AMES REYES REPRESENTANTE LEGAL

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 cumpliese 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 "MAVERICK"
Poyk Valerio Ames Reyes
Gerente General
R.U.C. 10422011281

JEFE

R.U.C. 10422011281
PROPIETARIO

PERÚ | Ministerio de Educación

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.

SERVICIOS DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN "MAVERICK" Prof. Mat. Jack Amos Reyes GERENTE GENERAL R.U.C. 10422011281

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

RUC 10422011281

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 Nº 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.

CEREYRA VILLANUEVA
"LA ENTIDAD"

SERVICIOS DE ALIMENTOS Y NUTRICION "MAVERICK"
Paul Maverick Ames Reyes
GERENTE GENERAL
R.U.C. 10422011281
"EL CONTRATISTA"

10422011281
Paul Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

CONTRATO N° 028-B-2017-SER-LIMA-IPD-POOL MAVERICK AMES REYES

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 Nº 20135897044, con domicilio legal en Calle Madre de Dios Nº 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 Nº 09677657, designado con Resolución de Presidencia Nº 219-2017-IPD/P de fecha 01 de setiembre de 2017, y con facultades contenidas en el numeral e) del articulo 2º de la Resolución de Presidencia Nº 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 Nº 10422011281, con domicilio legal en Jr. Daniel Hernández Nº 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 Nº 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".

"MAVERICK" POOL MAVERICK AMES ... GERENTE GENERAL

RUC 10422011281

Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

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 40° de la Ley de 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 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

RUC 10420112261

Paul Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

PERÚ | Ministerio de Educación | Instituto 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 CARRION CARVAJAL
Jefe de la Oficina General de Administración
INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE

"EL CONTRATISTA"
MAVERICK AMES REYES
PROPIETARIO

Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

PERÚ | Ministerio de Educación | Instituto 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 articulo 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 dias (365) días calendarios, contabilizados a partir del dia 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 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, 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 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 cumpliese 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

RUC 10422011261
Juan Diego Tok Ames Reyes
PROPIETARIO

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:

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

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.

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

RUC 10[illegible]

Paolo Ricardo Ames Rojo
PROPIETARIO

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

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 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

RUC 10422011261

Por Kaserick Ames Reyes
PROPIETARIO

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 DECIMO 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 Nº 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.

MAVERICK

POOL MAVERICK JAMES REYES
GERENTE GENERAL

"EL CONTRATISTA"

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

RUC 10422011726

Pool Maverick James Reyes
PROPIETARIO

Programa Nacional de Maratonistas

"Año del dialogo 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 Nº: 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 Nº 037-2016-IPD/UL, que a continuación se detalla:

Contrato Primigenio ----------

- Nº 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 nº 1 al contrato Primigenio nº 029-2016

- Nº 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 nº 2 al contrato Primigenio nº 029-2016

- Nº 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
CORDINADOR

RUC 10422011281
Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA

Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

ANEXO Nº 16

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

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 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: **"Coorporación 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.

Maverick SERVICIOS GENERALES RUC 10422011281

Pool Maverick Ames Reyes
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/.

56

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Vice Ministerio de Promoción del Empleo y Capacitación Laboral | Dirección General de Promoción del Empleo

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC Nº	: 10422011281
RAZÓN SOCIAL	: AMES REYES POOL MAVERICK
Actividad Económica	: RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS.
CIIU	: 55205
Domicilio	: JIRON DANIEL HERNANDEZ NRO. 248 - BARRIO CENTRO
Distrito	: HUANCAVELICA
Provincia	: HUANCAVELICA
Departamento	: HUANCAVELICA
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 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 : 12/01/2012

Código Nº 106897

Impreso el 9/2/2013 a las 03:52:49

Maverick SERVICIOS GENERALES RUC 10422011281

Pool Maverick Ames Reyes

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria

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 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.

SERVICIOS GENERALES
Pool Maverick Ames Reyes
PROPIETARIO

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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 legal[4], 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 gral del impuesto gral a las ventas. Apendice II.- Servicios exonerados del IGV. Numeral 5)(si empresa se acoge a ello)

CONCURSO PÚBLICO Nº 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 Servicios Generales Colech...
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. *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.*	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.	no 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)**	no 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]	11-21
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).**	28-29
- Copias de contratos y su conformidad u otros[1] 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 DE ELLO)	30-71
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)**	73
➢ Acreditación de Remype y consulta del registro nacional de la micro y pequeña empresa	74
➢ **Bonificación por prestar servicio fuera de Lima y Callao**	75

[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 pago11, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.
En caso los postores presentan 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.

Corporación Ames A&M
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

000345

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Corporación Ames A&I.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

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

El que se suscribe, Francisco Ronald Ames Reyes, postor y/o Representante Legal de **AMES REYES FRANCISCO RONALD** (Nombre comercial: **"Coorporación 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 Nº 748 –El Tambo Huancayo-Junín** **Of. Selv: Jr. Manantial E13-Pichanaki-Chanchamayo:Junín**				
RUC :	**10407794741**	Teléfono(s):	920404042		
MYPE[2]	Registro No **0001545122-2018**	**Sí**	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 servicios[3]

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 - Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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.

DOCUMENTO QUE ACREDITE LA REPRESENTACIÓN DE QUIEN SUSCRIBE LA OFERTA.
EN CASO DE PERSONA NATURAL, COPIA DEL DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD O DOCUMENTO ANÁLOGO



Corporación Ames A&V
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

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 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: "**Coorporación 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 Nº 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 10407794741 Servicios Generales Colectivos

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 Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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, 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**

Pichanaki, 02 de mayo del 2024.

Corporación Ames A&lv
RUC 10407794761 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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				**1,073,760.00**
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 legal[4], 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&A
RUC 10407794741 Servicios Empresas 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 que establece el impuesto general a las ventas - Apéndice II - Servicios exonerados del IGV. Numeral 5) En el caso de servicios de educación [illegible]

DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.- CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

c) **NUTRICIONISTA** (PROFESIONAL en NUTRICIÓN Y/O NUTRICIÓN HUMANA Y/O NUTRICION DIETETICA 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 TÍTULADO en GASTRONOMÍA Y/O CHEF PROFESIONAL del personal clave requerido como JEFE DE COCINA).**

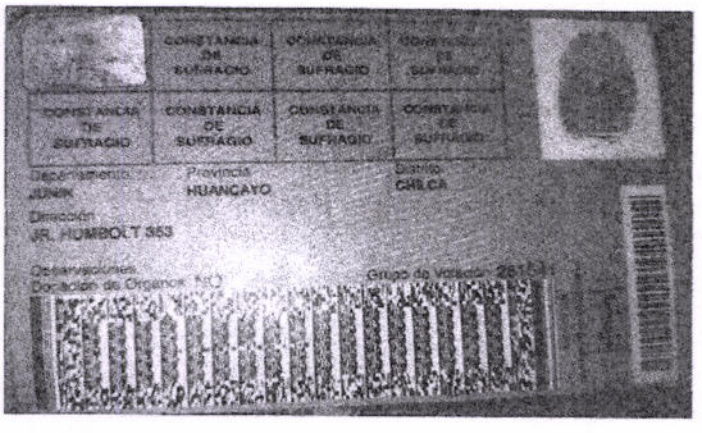
- *Copia de Título profesional. Universitario o técnico.*
- **CAPACITACIÓN**
  - Copia de certificados o constancias que acrediten **Mínimo [20] horas** lectivas, en **[BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS]**
- **EXPERIENCIA**
  - **Copias de certificados, constancias, contratos con dos [02]** 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 Nº 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&M
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO





Corporación Ames A&I
RUC 10407794744 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

Corporación Ames S.R.L.
RUC 10407947[illegible] Servicios Generales Caballeros
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

República del Perú

A nombre de la Nación

El Rector de la Universidad Nacional "Federico Villarreal"

Por cuanto : El Consejo de Facultad de Medicina "Hipólito Unanue"

con fecha 26 de Agosto del 2008 ha aprobado

el otorgamiento del Título de Licenciada en Nutrición

A Leydi Sarita Palomino Ludeña

Y, el Consejo Universitario con fecha 26 de Setiembre del 2008

le ha conferido el Título correspondiente.

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

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

SECRETARIO GENERAL

INTERESADO

DECANO

SECRETARIO

Registrado a folios 89 del Libro 35 respectivo con el No. 42069

12

Corporación Ames A&M
RUC 10407704143 y Servicios Generales Caballos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU



Libro 4 Folio 108 Linea 5

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 LUDEÑA

Corresponde el Nº 3725 de inscripción del Registro Nacional de Colegiados.

Lima, 3 de Noviembre de 2008

DECANO[A] CONSEJO NACIONAL

SECRETARIO[A] GENERAL C.N.

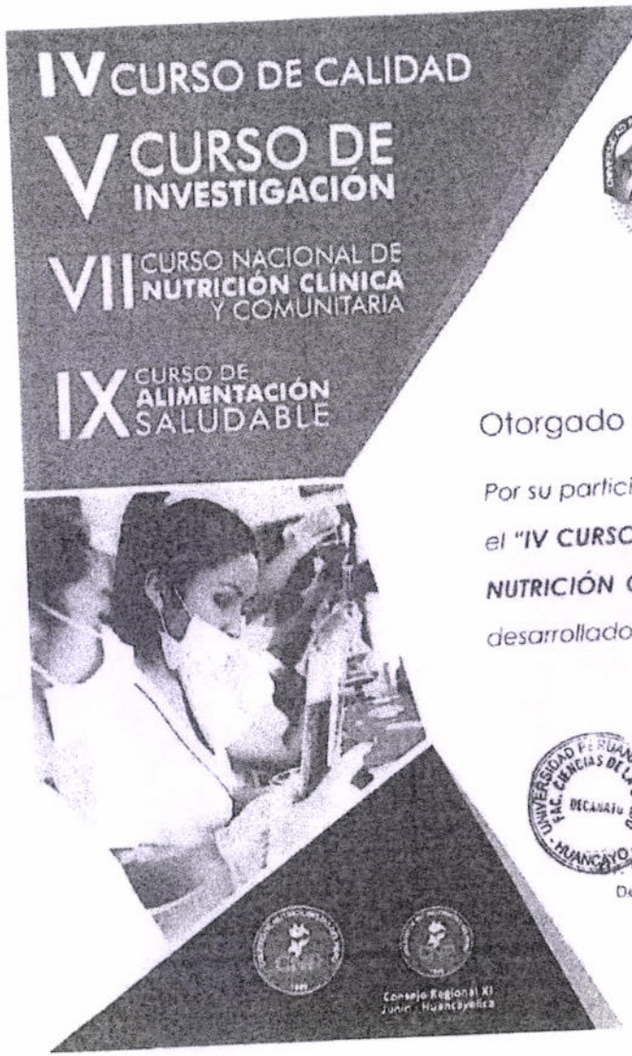
TITULAR

DECANO[A] CONSEJO REGIONAL

SECRETARIO[A] GENERAL C.R.

000340

Francisco Ronald Arnes Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO



UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA

Certificado

Otorgado a: *Lic. Nut. Leydi Sarita Palomino Ludeña*

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.

Huancayo, Noviembre del 2017

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

Mg. Renee Amparo Valle Elescano
Directora de Escuela Profesional de Nutricion Humana

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

N° de Certificado: 156 -NH-2017

Crédito: Horas 120

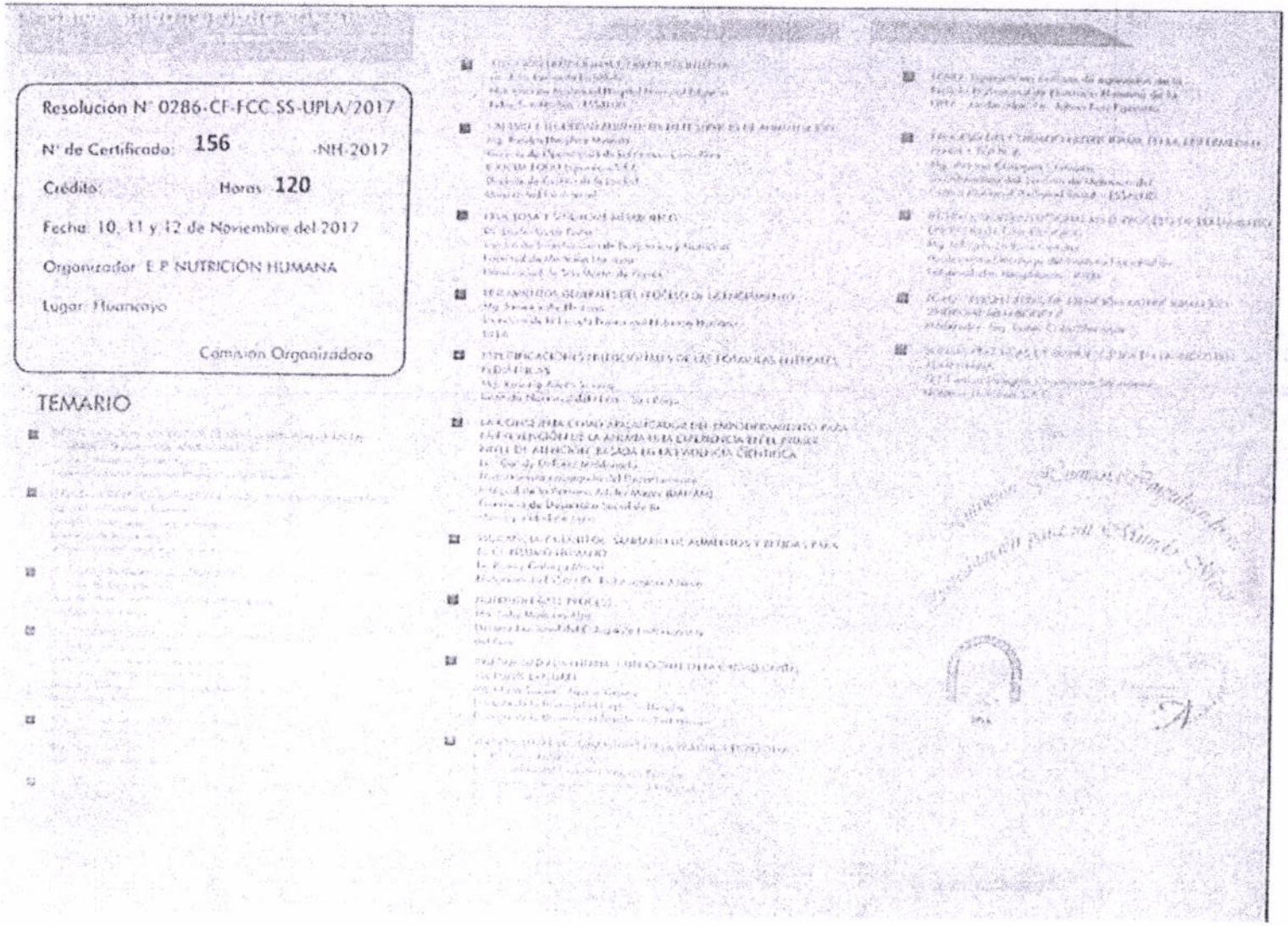
Fecha: 10, 11 y 12 de Noviembre del 2017

Organizador E.P NUTRICIÓN HUMANA

Lugar: Huancayo

Comisión Organizadora

TEMARIO



Corporación [illegible]
RUC 10407784741 Servicios Generales Carolina
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

000339

5

Corporación [illegible] S.A.C.
RUC 10407947[illegible]
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE PROPIETARIO

MICRO RED DE SALUD RIO NEGRO
PUESTO DE SALUD UNIÓN CUVIRIAKI

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (20 horas)
- Los alimentos -Características Clasificación
- La buena alimentación
- La Buena nutrición
- Nutrición clínica y comunitaria.

BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (30 horas)
- BPH Y BPAL (Buenas practicas de Higiene y almacenamiento)
- BPM básico (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 manipuración
- La buena alimentación / la nutrición
- Conservación e higiene de alimentos frescos, cocidos e industrializados

GASTRONOMÍA CLÍNICA Y DEPORTIVA (30 horas)
- La dieta -Tipos de dietas / clasificación/ kilocalorías
- Tipos de dietas clínicas (Alimentación hospitalaria)
- La dieta deportiva (alimentación deportiva)

OTORGADO A : LEIDI SARITA PALOMINO LUDEÑA

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 Cuviriaki, 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 Taipe Quispe
CIRUJANO
CMP: 55288

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

Miguel Yarupaita Nuñez
LIC. NUTRICIONISTA
CNP: 6003

Nutricionista Ponente
inv.

Bachiller Ing. Industrial
inv.

Corporación Reyes A&M
RUC 10407794747 Servicios Diversos Generales
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

ALIMENTEK

CSNTS/732021-0001

Lima, 7/3/ 2021

000330

Corporación [illegible] S.A.C.
RUC [illegible]
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

Alimentek

CERTIFICADO

ALIMENTEK PERÚ certifica que:

Leydi sarita Palomino Ludeña

DNI: 42876995

[illegible]icipado en el programa:

Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos

[illegible]ndado por **Alimentek PERÚ**, con una duración de 10 horas. Este programa de BPM incluye [illegible]onocimientos sobre estructura física y ambientes, agua y disposición de residuos sólidos y líquidos, [illegible]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

ALIMENTEK

CBPM/732021-0004

Lima, 7/3/ 2021

000337

503

CERTIFICADO

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

Que la Srta. Leydi Sarita PALOMINO LUDEÑA, 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, bajó el contrato de Locación de Servicios por Terceros, 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 Aries A&R
RUC 10407794747 Servicios Generales Colectivos
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 LUDEÑA, 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
PRESIDENTA DEL CONSEJO REGIONAL DEL DEPORTE - REGIÓN JUNIN

Corporación Ames A&r
RUC 10407704741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

000336

PERÚ | Ministerio de Educación

"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 LUDEÑA, 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.

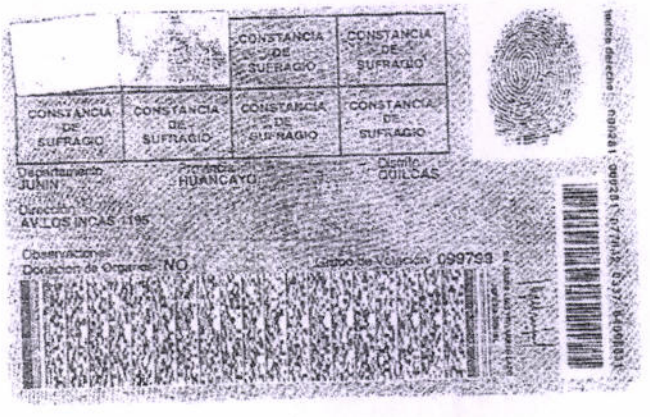
Se expide la presente a solicitud de la interesada para los fines que crea conveniente.

Huancayo, Febrero del 2015

Teresa R. Baldeón Tovar
PRESIDENTA (e) DEL CONSEJO REGIONAL DEL DEPORTE - REGION JUNIN

Corporación Ames
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO





Corporación Ames A&M
RUC 10407094781 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

A Don(ña) MIRIAM RAQUEL RODRIGUEZ AVILA

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.

Dado en HUANCAYO *a los* OCHO *días del mes de* FEBRERO *del* 2013

DIRECTOR GENERAL

MINISTERIO DE EDUCACION
Lic. JAIME SORIANO CRISTOBAL
Director Regional de Educación Junín

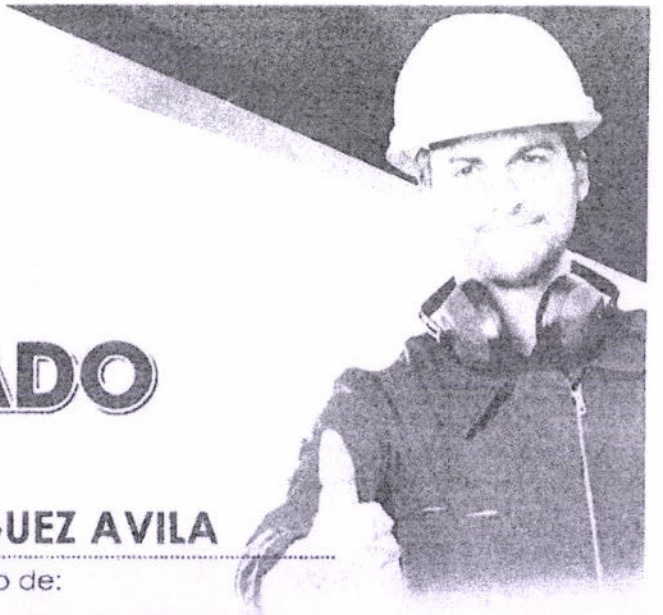
TITULADO(A)

Corporación [illegible]
RUC 10407[illegible]
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

000335 SO
23

Corporación [illegible]
RUC 10407947471
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PRINCIPAL

GRUPO EDUCATIVO
SENACI EIRL
Calidad de Enseñanza - Aprendizaje



PERÚ | Ministerio de Educación
Resolución Directoral Nº 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.

REGISTRO
Nº 00074

LIC. BERTHA MORALES ZEVALLOS
DIRECTORA ACADEMICA
C.M. Nº 1020892941
GRUPO EDUCATIVO SENACI

Dra. María Milagros Alejandrina Ramirez Baca
DIRECTORA DEL PROGRAMA SECTORIAL II
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL Nº 06 - ATE VITARTE

Corporation [illegible]
RUC 10407[illegible]
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - DIRECTIVO

JUNÍN DIRESA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD

MICRO RED DE SALUD RIO NEGRO
PUESTO DE SALUD UNIÓN CUVIRIAKI

zoom

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (20 horas)
- Los alimentos –Caracteristicas- Clasificación
- La buena alimentación
- La buena nutrición
- Nutrición clínica y comunitaria.

BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (30 horas)
- BPH Y BPA. (Buenas prácticas de Higiene y almacenamiento)
- BPM básico (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 –Caracteristicas- Clasificación –Su buena manipulación
- La buena alimentación / la nutrición
- Conservación e higiene de alimentos frescos, cocidos e industrializados.

GASTRONOMÍA CLÍNICA Y DEPORTIVA (30 horas)
- La dieta -Tipos de dietas / clasificación/ kilocalorías
- Tipos de dietas clínicas (Alimentación hospitalaria)
- La dieta deportiva (alimentación deportiva)

OTORGADO A : MIRIAM RAQUEL RODRIGUEZ AVILA

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 Cuviriaki, 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 Taipe Quispe
CMP N° [illegible]
RNE N° 33284

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

Miguel Yarupaita Nuñez
LIC. NUTRICIONISTA
CNP: 8003

Nutricionista Ponente
Inv.

Liliana M. Gonzales Mena

Bachiller Ing. Industrial
Inv.

000334

Maverick

Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición y Hotelería
Servicios Generales
R.U.C. 10407947441

"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,

Visación concesión
Es conforme

C c Archivo

Corporación Ames A&M
RUC 10407947441 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

Contratistas Generales
SEMASA S.A.C
Ruc: 20504875807

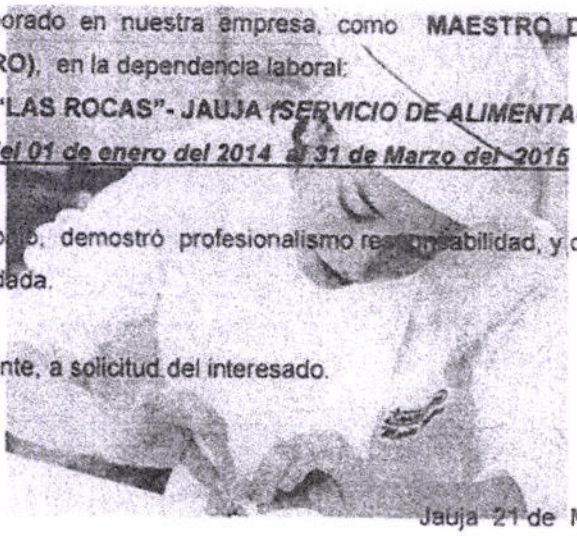
CERTIFICADO Nº: 036S-2015

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
María Luz Reyes Molino
GERENTE GENERAL

Corporación Ames A&M
RUC 10407794747 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: **CP-SM-2-2024-CS/UNISCISA-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	(UNAT)Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja -Daniel Hernández Morillo	Servicio de Alimentación Comedor universitario para los estudiantes con beca alimentaria de la Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja "Daniel Hernández Morillo"-UNAT 2022	.- Contrato N°º 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 Tayacaja -Daniel Hernández Morillo	Servicio de Alimentación para brindar atención alimentaria a los estudiantes en el comedor universitario de la universidad nacional autónoma de Tayacaja	.-Contrato N°º 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 -Ítem 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 dela 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°º 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°ºJHR-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	.--	**390,550.00**
	TOTAL							2,092,323.29		**1,972,909.94**

Pichanaki, 02 de mayo del 2024

Corporación Ames A&M
RUC 10407794744 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - 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/UNISCJSA –PRIMERA CONVOCATORIA. (Nomenclatura: **CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-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	Monto asignado (FACTURADO)
1	(UNAT)Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja - Daniel Hernández Morillo	Servicio de Alimentación Comedor universitario para los estudiantes con beca alimentaria de la Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja "Daniel Hernández Morillo"-UNAT 2022	982,909.29	**899,489.94**	SI	40%	**S/ 359,795.98**
2	(UNAT)Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja - Daniel Hernández Morillo	Servicio de Alimentación para brindar atención alimentaria a los estudiantes en el comedor universitario de la universidad nacional autónoma de Tayacaja	164,604.00	**164,604.00**	SI	50%	**S/ 82,302.00**
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 -Ítem 02 -Junín	388,800.00	**440,406.00**	SI	50%	**S/ 220,203.00**
4	(DREH)Dirección Regional de Educación Huancavelica-DREH	Servicio de Alimentación de las delegaciones deportivas dela 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	77,860.00	**77,860.00**	NO	100%	**S/ 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	478,150.00	**390,550.00**	NO	100%	**S/ 390,550.00**
TOTAL							**S/ 1,130,710.98**

Pichanaki, 02 de mayo del 2024

Corporación Ames A&M
RUC 10407794741 Servicios Comunales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

000333

29

49

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. Nro 003-2022-UNAT

- Adenda al contrato

.-Constancia de prestación.

MONTO EJECUTADO:

S/. 899,489.94

Corporación Ames A&R
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNAT UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ 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 Nº 20601401836, con domicilio legal en Jr. Bolognesi Nª 416-418 del distrito de Pampas, Provincia de Tayacaja, Departamento de Huancavelica representada por el CPC Raúl Palomino Huamán, identificado con DNI Nº 48005350, en su calidad de Director General de Administración con facultades otorgadas mediante Resolución Comisión Organizadora Nª 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 Nª 40779474, Ruc Nª 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 Nª 42201128, con RUC. Nª 10422011281, con domicilio en Jr. Daniel Hernández Nª 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 Nª 40779474 según contrato de consorcio de de fecha 29 de mayo del 2022, fijando como domicilio legal del consorcio el Jr. Daniel Hernández Nª 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 Nº 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 PAGO[1]

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 S.R.L.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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 Nº 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 22 al 31/08	12 días hábiles	
SEPTIEMBRE	01 al 30/09	22 días hábiles	II-76
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	

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.

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 ... S.A.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNAT 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 Hernandez 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 cumpliese 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&A
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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, participacioncitas, 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 A&S
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNAT

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

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[2]

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. Bolognesi Nª 416-418 del distrito de Pampas, Provincia de Tayacaja, Departamento de Huancavelica

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jr. Daniel Hernández Nª 248 – 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 ADMINISTRACIÓN

"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 Ames S.A.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

ADENDA N° 001-2022 AL 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 de 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 Junin 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.

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 comunique 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 SUPREMO N° 344-2018-EF Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, para lo cual se detalla:

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

UNAT

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 solicitado:	S/ 83,419.35 soles que corresponde al 08.49%

Que, con RESOLUCIÓN PRESIDENCIAL Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 057-2022-P-UNAT y actuados:

I SEMESTRE	MAYO	12 Días hábiles	02/05/2022 AL 31/05/2022	411
	JUNIO	21 Días hábiles	01/06/2022 AL 30/06/2022	411
	JULIO	19 Días hábiles	01/07/2022 AL 27/07/2022	411

Corporación Ames SAC
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

UNAT UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ MORILLO

	AGOSTO	18 Días hábiles	01/08/2022 Al 12/08/2022 Y 22/08/2022 AL 31/08/2022	411
II SEMESTRE	SEPTIEMBRE	22 Días hábiles	01/09/2022 Al 30/09/2022	411
	OCTUBRE	21 Días hábiles	03/10/2022 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 16/12/2022	411
	TOTAL DIAS	146		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.

CPC. Raúl Palomino Hueman
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Mg. Hayder E. Tovar Medina
UNAT DANIEL HERNANDEZ MORILLO

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

UNAT
Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo
Ley de Creación N° 29719

La investigación, su esencia 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-UA*		
		Fecha de emisión del documento	*16/02/2023*		
2	DATOS DEL CONTRATISTA	Nombre, denominación o razón social	*AMES REYES FRANCISCO RONALD*		
		RUC	*10407794741*		
		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	*10407794741*	*40*	
		AMES REYES POOL MAVERICK	*10422011281*	*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	.....		

V° B°
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
UNAT

Corporación [illegible] S.A.C.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

16

P55008

40

13

UNAT
Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo
Ley de Creación N° 29736

"La investigación, su esencia y arte"

5	DATOS DE LA ENTIDAD	Nombre de la Entidad	UNIVERSIDAD NACVIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNANDEZ 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	956258395
6			

Cpc. Catherine Felicia Balvin De la Cruz
JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

NOMBRE , FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO CPMPETENTE

Corporación [illegible] S.A.C.
RUC 10407794747 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

26

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. Nro 002-2020-UNAT

.-Constancia de prestación del servicio.

MONTO EJECUTADO:

S/. 164,604.00

Corporation
RUC 10407784741 Servicios Generales Colectivo

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Coorporación 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 Nº 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 le 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 Nº 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 Sociedad Conyugales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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 Coorporación 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 HABILES
OCTUBRE	.....	22 DIAS HABILES
NOVIEMBRE	.....	21 DIAS HABILES
DICIEMBRE	.....	22 DIAS HABILES
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 cumpliese 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

Corporación A. M. & A.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE

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

Corporación Amos S.A.
RUC 1040779474 | Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Amos Reyes

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 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: 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: superonald1@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.

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Corporación Mantaro S.A.C.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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 FRANCISO 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 ALIMENTACIÓN 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 ALIMENTACIÓN 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 Ames A&M
RUC 10407794741 Servicios Generales 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 HERNÁNDEZ 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
	Telefono de contacto	929892858
7		

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE

Corporación [illegible]
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

4p

EXPERIENCIA Nro __3__

ENTIDAD: PROGRAMA NACIONA DE MARATONISTAS – INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE

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

DOCUMENTOS:

- Contrato primigenio Nro 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO.
- Contrato complementario al contrato Nro 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**

CORPORACION AMES A&M
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

PERÚ | Ministerio de Educación

CONCURSO PÚBLICO Nº 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 Nº 20135897044 con domicilio legal en Calle Madre de Dios Nº 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 Nº 09677657, y de la otra parte, el Sr. Pool Maverick Ames Reyes, identificado con DNI Nº 42201128 y RUC Nº 10422011281 así como el Sr. Francisco Ronald Ames Reyes, identificado con DNI Nº 40779474 y RUC Nº 10407794741 que conforman el **CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO**, designando como Representante Legal al Sr. Francisco Ronald Ames Reyes con DNI Nº 40779474, fijando como domicilio legal actual para firma de contrato y ejecución del mismo en Prolongación Amazonas Nº 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 Nº 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 CUSCO, JUNÍN Y PUNO – **ITEM 02 – JUNIN",** 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. Nº 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 Nº 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 – otorgándole un plazo de cinco (05) días hábiles según lo establecido en el numeral 1 del artículo 119 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para la subsanación de las observaciones.

Es así que, a través de la Carta Inst. Nº 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**

RUC 10407794741 Servicios Generales Catechivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

PERÚ | Ministerio de Educación

PARA LAS REGIONES CUSCO, JUNÍN Y PUNO – ITEM 02 – JUNÍN", conforme a los Terminos de Referencia de las Bases Integradas del Concurso Público Nº 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 Ochenta 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" **Item - PNM Junín para 30 Deportistas por 365 días calendario, equivalente a 12 meses.**					S/ 388, 800.00
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 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.

Corporación [illegible] S.A.C.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

PERÚ

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 cumpliese 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

Corporación ... S.A...
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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 UNDÈCIMA: 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.

Corporación Ames A&N
RUC 10407794761 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

PERÚ | Ministerio 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.

Corporación Ames S.A.C.
RUC 10407794741 - Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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 Nº 463 - Tribuna Sur – Estadio Nacional, Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Prolongación Amazonas Nº 110 – Interior 1-Chilca-Huancayo, departamento de Junin.

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.

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

Francisco Ronald Ames Reyes
"EL CONTRATISTA"

Corporación [illegible]
RUC 1040/79474[illegible] Sociedad Generales Colectiva
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE [illegible]

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

Corporación [illegible] S.A.C.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - CONSORCIO

PERÚ | Ministerio de Educación | Instituto 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 Junin.

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, Junin 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.

Corporación Ames S.A.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE / 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 los Términos de Referencia de las Bases del Concurso Público Nº 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 39º 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 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 Nº 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 al 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.

Corporación [illegible]
RUC 10407754741 Servicios Generales Colectiv.
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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 168° 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 cumpliese 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 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:

Corporación [illegible] S.A.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivo
Francisco Ronald Ames Reyes
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,

Corporación [illegible]
RUC 10407794741 [illegible]
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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.

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

PERÚ | Ministerio de Educación | Instituto 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 Nº 463 - Tribuna Sur — Estadio Nacional, Distrito de Lima, Provincia y Departamento de Lima.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jirón Inca Ripac Nº 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 veintidós (22) días del mes de abril de 2019.

LA ENTIDAD
MARIELA ESTHER ALVAREZ MUÑOZ
Jefa de la Oficina General de Administración
INSTITUTO PERUANO DEL DEPORTE

EL CONTRATISTA

RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivo
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE

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, Consorcio de Servicios Mantaro, integrado por las empresas Paul Maverick Ames Reyes ("Maverick" Servicios de Alimentación Colectiva, Nutrición y Hotelería) con ruc nº: 10422011281 y Francisco Ronald Ames Reyes ("Corporación Ames A.E.M.) con Ruc Nº: 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 Nº:* Contrato primigenio: 010-2018-SER-LIMA-IPD-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO.
  Contrato Complementario al contrato 010-2018: 007-2019-SER-LIMA-CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO.
- ✓ *Nº de proceso:* C.P Nº 010-2017-IPD/UL
- ✓ *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

Atentamente;

Constantino León López
COORDINADOR

Constantino León López
Coordinador del Programa Nacional de Maratonistas

Corporación Ames A.E.M.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

EXPERIENCIA Nro __4__

ENTIDAD: DIRECCION REGIONAL DE EDUCACIÓN DE HUANCAVELICA

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:

S/.77,860.00

Corporación [illegible]
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

Sistema Integrado de Gestion Administrativa
Módulo de Logistica
Versión 19.01.01

ORDEN DE SERVICIO Nº 0000240

Nº Exp. SIAF : 0000000783

Día	Mes	Año
28	06	2019

UNIDAD EJECUTORA : 303 DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION DE HUANCAVELICA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 005802

1. DATOS DEL PROVEEDOR	2. CONDICIONES GENERALES
Señor(es) : AMES REYES FRANCISCO RONALD	Nº Cuadro Adquisic: 000240
Dirección : INCA RIPAC N° 1703 DEPARTAMENTO N°6 JUNIN / HUANCAYO / EL TAMBO CCI:	Tipo de Proceso : AS - Nº 0002-2019-DREH
RUC : 10407794741 Teléfono : 969566877 Fax :	Nº Contrato : 002-2019-DREH
	Moneda : S/ T/C :

Concepto : CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS DE LA REGION HUANCAVELICA EN LA ETAPA MACRO REGIONAL DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS ESCOLARES NACIONALES 2019, CON SEDE EN JUNIN (HUANCAYO-TARMA) - CATEGORIA

Codigo	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
040100010001	SERVICIO	SERVICIO DE ALIMENTACION DE PERSONAS CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS DE LA REGION HUANCAVELICA EN LA ETAPA MACRO REGIONAL DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS ESCOLARES NACIONALES 2019 CON SEDE EN JUNIN (HUANCAYO - TARMA) - CATEGORIA B, C Y D CONDICION CONTRACTUAL: • PLAZO DEL SERVICIO: DEL 30 DE JUNIO AL 10 DE JULIO DEL 2019. • EL PROVEEDOR DEBERA EMITIR COMPROBANTE DE PAGO ELECTRONICA POR LA SUNAT. • FORMA TRADICIONAL DEL CONTRATO N° 002-2019-DREH • EL PAGO SE EFECTUARA DE FORMA AFECTADA EN RENTA DE 4TA CATEGORIA SEGUN LEY N° 30296 REFERENCIA: • CUADRO N° 000240-2019. • CUC PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS MENORES DE LA DREH - UGE RUC: 20407590776 TEL: 067-452 • • • • • • • • • • • • • • • • (SETENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y 00/100 SOLES) • • • • • • • • • • • • • • • •	77,860.00

AFECTACION PRESUPUESTAL

Meta/ Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto S/
0031	22.047.0104.9002.3999999.5001933	1 - 00	2.3.2.7.10.1	77,860.00

TOTAL S/	77,860.00
Exonerado :	0.00
V. Venta :	65,983.05
I.G.V :	11,876.95
Total :	77,860.00

COMSORCIO DE SERVICIOS Mantaro
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE COMÚN

DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION
OFICINA DE ADMINISTRACION
HUANCAVELICA
CPC. ALEJANDRINA LA VIDA GUERRERO
DIRECTORA DE OFICINA ADMINISTRATIVA

Facturar a nombre de: DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION DE HUANCAVELICA
Dirección: ERNESTO MORALES 148 / ASCENSION - HUANCAVELICA - HUANCAVELICA RUC: 20407590776

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO	CONFORMIDAD DEL SERVICIO
CCORA RAMOS, ISMAEL	DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION DIRECCION DE ADMINISTRACION Ismael Ccora Ramos	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 de autorizados
- El Contratista (Proveedor) se obliga a cumplir las obligaciones que le correspondan, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento

Corporación
RUC 10407794741 Servicios Generales Colecti
Francisco Ronald Ames Rey
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

000315 474

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 Cliente : **AV. ERNESTO MORALES 148 ---- CERCADO PLAZA PRINCIPAL ASCENCION 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

Valor de Venta de Operaciones Gratuitas : S/ 0.00

SON: SETENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y 00/100 SOLES

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

Esta es una representación impresa de la factura electrónica, generada en el Sistema de SUNAT. Puede verificarla utilizando su clave SOL.

RUC 10407794741 Servicios Generales Colectiv.
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

65

26/3/2020 Constancia de Deposito

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	S/.9343.20
Fecha y hora de pago	13/09/2019 16:42:51
Periodo Tributario	201907
Tipo de Comprobante	01 - FACTURA
Número de Comprobante	0001 00000011
Número de operación	
Número de Pago de Detracciones	

Boucher 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

=> Depósito por Pago de Servicio De La DREH

ina="&agrupacion="

Corporación [illegible]
RUC 10407794741 Servicios Generales Celechu

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

Corporación Ames SAC
RUC 10407794741 - Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

Conste 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 Nº 20600955960 , con domicilio legal en el Jr. Abancay Nº 437- Huancayo, representado por su gerente general don Jesús Adolfo Reyes Molina, con DNI Nº 20073686 que en adelante se denominará EL GRUPO JHAL y de la otra parte la Empresa "Coorporación Ames A&M", con Registro único de Contribuyente Nº 10407794741, con domicilio legal en Jr Inca Ripac Nº 1703 - distrito de El Tambo ciudad de Huancayo, representado por su propietario don Francisco Ronald Ames Reyes, a quién 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 incurren 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 calendarios. 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 A. & A.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivo
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

GRUPO JAHL REYES SAC

previa presentación y aprobación de documentos de liquidación por pago del servicio (contabilizados por tickects 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	Cantidad	Ración	Precio	SUB TOTAL
Personal	30	(D+A+C)	24.00	262,800.00
Obreros	10	(D+A+C)	35.00	127,750.00
Empleados				390,550.00
TOTAL, SERVICIO ALIMENTACIÓN				

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	S/.	478,150.00

El Monto TOTAL del servicio podrá variar máximo hasta un 20% por ciento por debajo y ampliarse de igual manera.

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 pm.

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:

Of. Principal

Corporación ... S.A.C.
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

GRUPO JAHL REYES SAC

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
Opción americana	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 celdos 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.

UNDÉCIMO. - El CONTRATISTA, se compromete a disponer para el servicio de alimentación (cocina y comedor) los siguientes implementos:

- 01 cocinas industrial de 03 hornillas.
- 01 cocina semi industrial de 03 hornillas
- 04 mesas de trabajo para la cocina.
- Lavadero de utensilios.
- 1 dispensador de refrescos.
- 1 refrigeradora
- 1 congeladora.
- 1 horno microondas (ubicado en el comedor)
- Utensilios, vajillas necesarias para la atención respectiva
- 10 juegos de comedor c/u con 4 sillas cómodas.
- Estantes para almacén y cocina.
- Mosquiteros eléctricos
- Ventiladores.
- Balones c/ Gas necesarios.
- Campana extractora de humos.
- Insumos y enseres necesarios para el servicio.
- Equipos y enseres de limpieza.
- Botiquín implementado.
- Extintor.
- Equipo de Sonido.

El abastecimiento de productos alimenticios, abarrotes 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 expender 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 tripes 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 plaza1/2, 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.

Corporación Ames A&M
RUC 10407947[illegible] Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

GRUPO JAIRL REYES SAC

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 manipulacion y preparacion 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 pazos 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

Corporación Ames
RUC 10407794767 Sociedad Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

GRUPO JAHL REYES SAC

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE SERVICIO

La Gerencia de la empresa **GRUPO JHAL REYES SAC**, con RUC Nº 20600955960, otorga la presente constancia de Cumplimiento de servicio:

A la empresa: Ames Reyes Francisco Ronald, ("Coorporación Ames A&M"), con RUC Nº 10407794741, de propiedad de Francisco Ronald Ames Reyes, con domicilio legal en Jr. Inca Ripac Nº 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

Corporación Ames A&M
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

000311 475

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA

Corporación Ames A&M
RUC 1040779474 Servicios Generales Colectivos

Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

ANEXO Nº 11

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

Ítem único

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: **"Coorporación 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.

Coorporación 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

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/.

000310 474

74

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

REGISTRO 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

CIIU (*) : 5610

Domicilio : AV. PROGRESO 748 (S.67020670 MED CDRA ANTES DEL C.E PIO X) JUNIN HUANCAYO EL

Distrito : EL TAMBO

Provincia : HUANCAYO

Departamento : JUNIN

Gerente General : -

Representante Legal : FRANCISCO RONALD AMES REYES

Queda Acreditada como : MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción 0001545122-2018

Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE: 24/01/2018

(*) CIIU 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 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 : 26/01/2018

Codigo Nro. 437848

Impreso el 31/01/2018 22.12.51

www.mintra.gob.pe | Av. Salaverry 655 Jesus María T: (511) 630-6000

...poración Ames A&M
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos

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: **"Coorporación 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.

Coorporación Ames A&
RUC 10407794741 Servicios Generales Colectivos
Francisco Ronald Ames Reyes
REPRESENTANTE - PROPIETARIO

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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:

<table>
<tr><th colspan="4">CONCEPTO</th><th>PRECIO TOTAL</th></tr>
<tr><td colspan="4">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</td><td rowspan="6">1,073,760.00</td></tr>
<tr><td>Descripción de raciones</td><td>Cantidad total</td><td>precio unitario</td><td>sub total</td></tr>
<tr><td>Desayunos</td><td>52,800</td><td>8.90</td><td>469,920.00</td></tr>
<tr><td>Almuerzos</td><td>52,800</td><td>10.00</td><td>528,000.00</td></tr>
<tr><td>Cenas</td><td>9,600</td><td>7.90</td><td>75,840.00</td></tr>
<tr><td></td><td>115,200</td><td>26.80</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">TOTAL</td><td>1,073,760.00</td></tr>
</table>

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[4], 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&N
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 gral del impuesto gral a las ventas. Apendice II - Servicios exonerados del IGV. Numeral 5(no) exonerado se exoga a ello)

OFERTA

CONSORCIO "DOÑA VICKI"

CONCURSO PÚBLICO Nº Nº 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

Escaneado con CamScanner

Documentación de presentación obligatoria

Documentos para la admisión de la oferta.

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

a) **Declaración jurada de datos del postor. (Anexo Nº 1)**

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

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 CHICHARRONERIA "DOÑA VICKI"					
Domicilio Legal :	Jirón 1ro de noviembre 663 – Satipo Junín					
RUC : 10473756876	Teléfono(s)	945770771				
MYPE		Sí	x	No		
Correo electrónico : kattymabellaureano@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	x	No		
Correo electrónico: miriamcamayo768@gmail.com						

Autorización de notificación por correo electrónico:

kattymabellaureano@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

Escaneado con CamScanner

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.

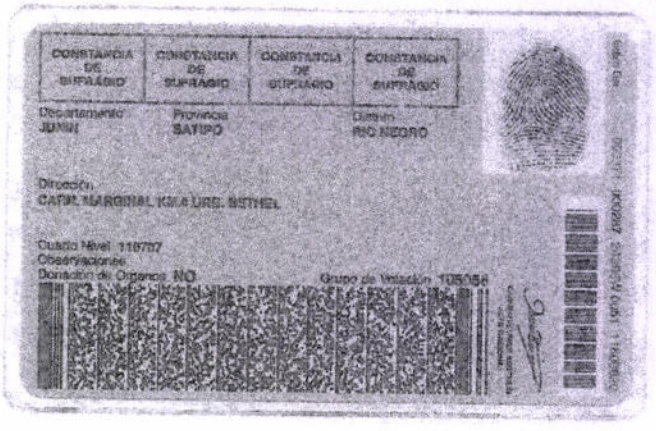
En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

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.

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner





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.rnp.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

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC Nº :	10458652614
Razón Social :	PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL
Actividad Económica (*) :	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
CIIU (*) :	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

(*) 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 Nº 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

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI Nº 45865261

Impreso el 24/03/2024 22.42.42

SUNAT

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	:	kattymabellaureano@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
Pais de procedencia	:	-

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

Registro de Tributos Afectos

Tributo	Afecto desde	Exoneración		
		Marca de 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 CONVENCION 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.

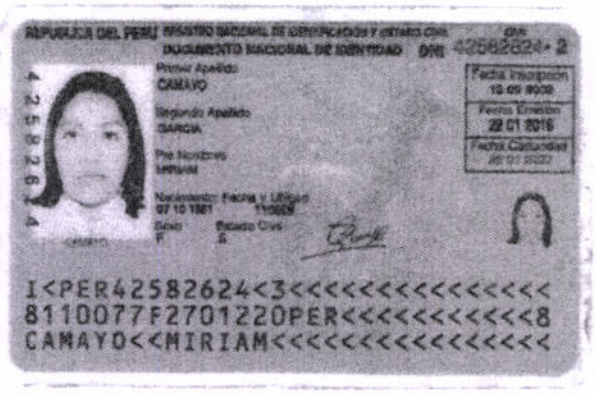
Documento emitido a través de SOL - SUNAT Operaciones en Línea, que tiene validez para realizar trámites Administrativos, Judiciales y demás

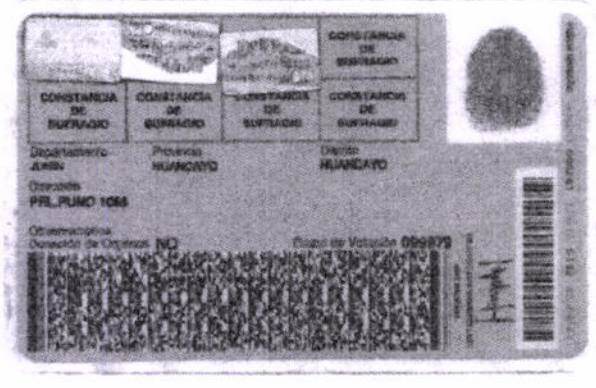
Recuerde que es obligatorio consultar periódicamente su Buzón Electrónico SOL, para conocer de forma oportuna las notificaciones e información de interés que faciliten el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y aduaneras.

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





CONCESIONARIA GEMES

Miriam Camayo Garcia

RUC. 10425826242

SUNAT

FICHA RUC : 10425826242
CAMAYO GARCIA MIRIAM

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
Pais de procedencia	: -

Registro de Tributos Afectos

Tributo	Afecto desde	Marca de Exoneración	Exoneración Desde	Exoneración 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

ESSALUD SEG REGULAR TRABAJADOR	01/04/2020	-	-	-
SNP - LEY 19990	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

CONCESIONARIA GEMES
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

OSCE

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

Escaneado con CamScanner

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

Escaneado con CamScanner

d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo Nº 3)

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

ANEXO Nº 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

Escaneado con CamScanner

f) **Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo Nº 4)**

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

ANEXO Nº 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

Escaneado con CamScanner

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 Nº 5)

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

NOTARIA EGOÁVIL TORRES
JR. FRANCISCO IRAZOLA N° 531
SATIPO
TELEFONO: 064-545578

ANEXO N° 5
PROMESA DE CONSORCIO

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, Pichanaqui 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, Pichanaqui y la Filial Mazamari-Satipo de la UNISCJSA junio a diciembre 2024.

TOTAL OBLIGACIONES — **100%**

Satipo, 03 de mayo del 2024.

Consorciado 1
KATTY MABEL PAUCAR LAUREANO
DNI N° 45865261

Consorciado 2
MIRIAM CAMAYO GARCIA.
DNI N° 42582624

DOCUMENTO NO REDACTADO EN LA NOTARIA

LEGALIZACIÓN AL REVERSO

Escaneado con CamScanner

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**. ==========

NOTARIA

EDITH GINA EGOÁVIL TORRES
NOTARIA DE SATIPO

CERTIFICO: La autenticidad de la firma suscrita
por Miriam CAMAYO CABCA
Identificado con DNI 42582624
de lo que doy fé.
Huancayo, 03 MAY 2024 del 201__

LUIS OSWALDO CASTILLO HUERTA
ABOGADO - NOTARIO DE JUNÍN
Reg. C.N.J. N° 33

NO REDACTADO EN LA NOTARÍA

DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 105° DEL D.L. N° 1049 EL NOTARIO NO ASUME RESPONSABILIDAD SOBRE EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO QUE AUTORIZA O AUTENTICA O SE CERTIFICADO, CERTIFICA SOLO LA FECHA DE LA FIRMA(S) O DE LA LEGALIZACIÓN DEL ACTO QUE ANTECEDE.

DOY FE QUE EL PRESENTE DOCUMENTO FIRMA EL ABOGADO NOTARIO DR. LUIS OSWALDO CASTILLO HUERTA ENCARGADO DEL OFICIO NOTARIAL DEL NOTARIO DR. CRISANTO HERRERA CHAVEZ POR RESOLUCIÓN N° 0003-2024-CNJ DEL COLEGIO DE NOTARIOS DE JUNÍN HUANCAYO

REVISADO
DNI. 04722449

Escaneado con CamScanner

h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo Nº 6. El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

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

Escaneado con CamScanner

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA. (Anexo N° 11).

[redacted]

Escaneado con CamScanner

ANEXO Nº 11

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.

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

Escaneado con CamScanner

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

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

Escaneado con CamScanner

CERTIFICO QUE LA PRESENTE ES COPIA
FIEL DEL DOCUMENTO ORIGINAL QUE HE
TENIDO A LA VISTA
HUACHO 10 ABR. 2023

CARLOS REYES UGARTE
NOTARIO PÚBLICO



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): PABLITO SANCHEZ MORI

Por tanto: se expide el presente Diploma para que se le reconozca como tal, y le concedan los privilegios que las leyes de la República le otorgan.

Expedido y Firmado en Huacho, 20 *de* enero *del* 2020

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN • RECTORADO • HUACHO

Dr. Oscar Marcelino Mazuelos Cardeza
RECTOR

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN • SECRETARÍA GENERAL • HUACHO

Mtro. Víctor Faselito Linares Cabrera
SECRETARIO GENERAL

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN • DECANATO • HUACHO

Mtra. Brunilda Edith Leon Manrique
DECANO(a)

Escaneado con CamScanner

Nº 549955

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

A Don(ña) JUAN HUACHO LLOCCLLA

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* 2 015

Escaneado con CamScanner

Instituto Superior Tecnológico Privado
San Pedro
R.M. N° 521 - 86 - ED / R.M. N° 0011 - 94 ED
R.D. N° 248 - 2005 - ED

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): VALLADARES LOPEZ ELVIS RAUL

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN DIRECCIÓN SAN PEDRO DESTIP

ECON. JUAN D. PRIVAT GÓMEZ
DIRECTOR GENERAL
DIRECTOR GENERAL

Escaneado con CamScanner

000292

33

34

Fecha : 03/05/2024
Hora : 02:13

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 titulo-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 titulo-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.

Escaneado con CamScanner

B.3.2 CAPACITACIÓN

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

CORPORACIÓN DEL PERU
R.D. 10544-ED
RECONOCIMIENTO OFIC. 1391 - DREJ

PERÚ | Ministerio de Educación

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 Nº 10544-DREJ. Promoviendo la gran cruzada de capacitación según el Art. 15 de la Constitución Politica 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN – CORPORACIÓN DEL PERÚ – DIRECTOR – R.D. 10544-ED – RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Juan M. Quispe Anticona
Director General
Corporación Del Perú

MINISTERIO DE EDUCACIÓN – CORPORACIÓN DEL PERÚ – R.D. 10544-ED

Maritza Torres Paucar
Jefatura de Registro de Certificados y Diplomas

A: (OFIC.)
C: 10-354-MY-24
C.A: S-256- 24

REGISTRO N° ...01
LIBRO.....02
AÑO 2023

Organización Educativa Corporación del Perú
Jr. Cuzco N° 310 Edif. Virtual Center Segundo Nivel
Telef. 064-504391 Cel: 964-865135 964-487541
Email: corporaciondelperuhuancayo@gmail.com

Alumno Identificado con DNI 72245209
Para verificar la Validez y Autenticidad del CERTIFICADO
VERIFICAR REGISTRO AL REVERSO

CODIFICADO

CURSO

NUTRICIÓN SALUDABLE

CORPORACION DEL PERU
R.D. 1054 - ED
JUAN M. QUISPE ANTICONA
Director General

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.

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN CENTRO DE CAPACITACIÓN CORPORACIÓN DEL PERÚ REGISTRO DE CERTIFICADOS

Jefatura de Registro de Certificados y Diplomas

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 Comuniquese 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: corporaciondelperuhuancayo@gmail.com

MINISTERIO DE EDUCACIÓN CORPORACIÓN DEL PERÚ REGISTRADO HUANCAYO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN CORPORACIÓN DEL PERÚ ASUNTOS ACADÉMICOS

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

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 Lloccla, con DNI 71088508, ejecutado por la Organización Educativa **CORPORACIÓN DEL PERÚ**, debidamente autorizado con Resolución Directoral de Educación Nº 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN CORPORACIÓN DEL PERÚ DIRECTOR R.D. 10544-ED

Juan M. Quispe Anticona
Director General
Corporación Del Perú

MINISTERIO DE EDUCACIÓN CORPORACIÓN DEL PERÚ R.D. 10544-ED

Maritza Torres Paucar
Jefatura de Registro
de Certificados
y Diplomas

A: (OFIC.)
C: 09-708-JL-23
C.A: H-058-23
REGISTRO Nº ..02
LIBRO.....02
AÑO 2022

Organización Educativa Corporación del Perú
Jr. Cuzco N° 310 Edif. Virtual Center Segundo Nivel
Telef. 064-504391 Cel: 964-865135
Email: corporaciondelperuhuancayo@gmail.com

Alumno Identificado con DNI 71088508
Para verificar la Validez y Autenticidad del CERTIFICADO
VERIFICAR REGISTRO AL REVERSO

CODIFICADO

CURSO

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - BMP
(BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN)

CORPORACION DEL PERU
R.D. 1054 - ED
JUAN M. QUISPE ANTICONA
Director General

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
- LIBRO.....02
- CALIFICACIÓN OBTENIDA.....17
- PROMEDIO FINAL.....17
- HORAS LECTIVAS (Ciento Veinte).....120
- CÓDIGO.....09-708-JL-23
- FECHA.....29/04/2022
- CÓDIGO DE ALUMNO.....H-058-23

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
CENTRO DE CAPACITACIÓN
CORPORACIÓN DEL PERÚ
REGISTRO DE CERTIFICADOS

Jefatura de Registro de Certificados y Diplomas

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: corporaciondelperuhuancayo@gmail.com

Escaneado con CamScanner

000289

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
CPPe N° 0426445
Director

Kathleen Barrera Minaya
Coordinadora Academica

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

CORPORACIÓN DEL PERU
R.D. 10544-ED
RECONOCIMIENTO OFIC. 1391 - DREJ

PERU | Ministerio de Educación

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.

Huancayo, 29 de Abril del 2022.

Juan M. Quispe Amicosa
Director General
Corporación Del Perú

Torres Paucar
Registra de Registro
Certificados
y Diplomas

A (OFIC.)
C 03-707-JL-23
C.A. F-072-23
REGISTRO N° 01
LIBRO 02
AÑO 2022

Organización Educativa Corporación del Perú

Persona Identificada con DNI 44424996

000288452

CODIFICADO

CURSO

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - BMP
(BUENAS PRÁCTICAS EN MANUFACTURA)

CORPORACION DEL PERU
R.D. 10544 - ED
JUAN M. QUISPE ARREDONDO
Director General

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
CORPORACIÓN DEL PERÚ
ASUNTOS ACADÉMICOS

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
CORPORACIÓN DEL PERÚ
REGISTRADO
HUANCAYO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
CENTRO DE CAPACITACIÓN
CORPORACIÓN DEL PERÚ
REGISTRO DE CERTIFICADOS

Jefatura de Registro de Certificados y Diplomas

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: corporaciondelperuhuancayo@gmail.com

Katty Pabel Pariar Laurente
DNI N° 45865261

Escaneado con CamScanner

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Katty Nabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

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 convenien.

Huancayo, 01 de Junio del 2022.

ATENTAMENTE

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo Garcia
RUC. 10425826242
ADMINISTRADORA

CERTIFICADO DE TRABAJO

Con el presente documento, se Certifica que al Sr. ***HUACHO LLOCCLLA 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

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

Escaneado con CamScanner

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
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	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1	MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA	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	16,050.00		16,050.00
2	POLICIA NACIONAL COMISARIA PNP PICHANAQUI	SERVICIO DE CONCESIÓN 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 CONCESIÓN 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	31/03/2020	22/10/2020	Miriam CAMAYO GARCIA	SOLES	305,457.18		S/.381,383.31
			ADENDA N° 001-2020 AL CONTRATO N° 04-2020-VIII DIRTEPOL – HUANCAYO	29-09-2020				75,926.13		

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
Representante legal común
CONSORCIO DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

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 – VIII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA HUANCAYO	CONTRATACION DEL SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP) DE LA COMISARIA PNP DE HUANCAYO ELTAMBO 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		508,598.30
			ADENDA N° 001-2021-VIII DIRTEPOL HUANCAYO	03-12-2021				43,953.30		
6	POLICIA NACIONAL DEL PERU – VIII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA HUANCAYO	CONTRATACION 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	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 DOÑA VICKY

Escaneado con CamScanner

000283

51

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.03.U2

Página : 1 de 2

ORDEN DE SERVICIO Nº 0000333

Nº Exp. SIAF : 0000000880

Día	Mes	Año
15	05	2023

UNIDAD EJECUTORA : 007 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 300470

1. DATOS DEL PROVEEDOR	2. CONDICIONES GENERALES
Señor(es) : PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL	Nº Cuadro Adquisic: 000332
Dirección : JR. 1RO DE NOVIEMBRE S/N	Tipo de Proceso : ASP
JUNIN / SATIPO / SATIPO CCI:	Nº Contrato :
RUC : 10458652614 Teléfono : 96593310 Fax :	Moneda : S/ T/C :

Concepto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PROYECTO MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ACCESIVILI

Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
040100010001	SERVICIO	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS CONTRATACION DEL SERVICIO COMO ALIMENTACION PARA EL PROYECTO MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ACCESIBILIDAD 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 SIVIA - 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 Nº 073-2021-MDS/GN. (PENALIDAD Y RESOLUCION DEL CONTRATO POR CAUSA INJUSTIFICADA). DECRETO SUPREMO Nº 044-2018-PCM - POLITICA NACIONAL DE INTEGRIDAD Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCION.	16,050.00

AFECTACION PRESUPUESTAL

Meta/ Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto S/
0077	08.021.0043.9002.2999955.6000008	5 - 18	2.6.7 1.5 3	16,050.00

Van ... 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 SIVIA RUC : 20165888353
Dirección AV. GERVACIO SANTILLANA S/N S/N / SIVIA - HUANTA - AYACUCHO

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO		CONFORMIDAD DEL SERVICIO
CANCHARI ROJAS, HERMINIO	MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA HUANTA - AYACUCHO - VRAEM Bach. Cont. Kari Shieda Garcia Morales RESPONSABLE DE ADQUISICION	MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA HUANTA - AYACUCHO - VRAEM Bach. Lic. Herminio Canchari Rojas RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO	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

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI Nº 45865251

Escaneado con CamScanner

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.03.U2

ORDEN DE SERVICIO Nº 0000333

N° Exp. SIAF : 0000000880

Día	Mes	Año
15	06	2023

UNIDAD EJECUTORA : 007 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 300470

1. DATOS DEL PROVEEDOR	2. CONDICIONES GENERALES
Señor(es) : PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL	N° Cuadro Adquisic: 000332
Dirección : JR. 1RO DE NOVIEMBRE S/N	Tipo de Proceso : ASP
JUNIN / SATIPO / SATIPO CCI:	N° Contrato :
RUC : 10458852614 Teléfono : 96583310 Fax :	Moneda : S/ T/C :

Concepto : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PROYECTO MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ACCESIVILI

Vienen ... 16,050.00

Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
		LA PENALIDAD 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° 218-2023-MDS/SGSEGR/ASG. * * * * * * * * * * * * * * * * * * (DIECISEIS MIL CINCUENTA Y 00/100 SOLES) * * * * * * * * * * * * * * * * * *	

AFECTACION PRESUPUESTAL

Meta/ Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	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

Facturar a nombre de: MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA
Dirección: AV. GERVACIO SANTILLANA S/N S/N / SIVIA - HUANTA - AYACUCHO RUC : 20166808353

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO		CONFORMIDAD DEL SERVICIO
CANCHARI ROJAS HERMINIO	Bach. Cont. Kim Sherill Sarita Morales RESPONSABLE DE ADQUISICION	Bach. Cont. Hermino Canchan Rojas RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV AUXILIARES	
	RESPONSABLE DE ADQUISICIONES		Fecha Día Mes Año

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

RUC 10458852614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865251

Escaneado con CamScanner

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA
HUANTA – AYACUCHO
Creado por Decreto de Ley N° 25845 del 19 de noviembre del 1992
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"
SUB GERENCIA DE DASARROLLO ECONOMICO Y GESTION AMBIENTAL

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA - HUANTA - AYACUCHO - VRAEM
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y GESTION AMBIENTAL
RECIBIDO
REG. N°: 307 FOLIO: 56
HORA: 6.00 FIRMA:
SIVIA: 29 / 06 / 2023

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.

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 ÁMBITO 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° 00880.

N° DE ORDEN	**N° 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	
N° DE PAGO	**SEGÚN TERMINOS DE REFERENCIA CORRESPONDE AL 100% DEL PAGO CORRESPONDIENTE**		
FECHA DE ENTREGA DE LA PRESTACION DEL SERVICIO	19 – 06 - 2023		
N° DE DIAS DE RETRAZO	0 DIAS		
OBSERVACIONES	NO APLICA		
PENALIDAD	NO PLICA		
MONTO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO	S/. 16,050.00 (DIECISEIS MIL CINCUENTA CON 00/100 SOLES)		

ANTECEDENTES:

- Factura **N° F003 - 62**
- 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 ÁMBITO 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 amerite.

Atentamente:

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SIVIA
Ing. Nerio Escalante Guillen
CIP

Ing. Edy Roxana Paredes Campos
CIP

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

Escaneado con CamScanner



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: 20156888353
DIRECCIÓN: NRO. S/N PLAZA PRINCIPAL SIVIA HUANTA AYACUCHO

EMISIÓN: 2023-06-19
MONEDA: SOL (PEN)
FORMA DE PAGO: CRÉDITO

CANTIDAD	CÓDIGO y DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1 SERVICIO	ALIMENTACION DE PERSONAS (1605 RACIONES)	16,050.000	16,050.00

OP. EXONERADA	16,050.00
IGV	-
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

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

z38kmnQefp5B91VrYeqHg2QMlng=

Representación Impresa de la FACTURA ELECTRÓNICA. Consultar validez en 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 Jimy 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

CIA- 348935
Lenin T. ALEMAN TICONA
MAYOR PNP
COMISARIO CIA PICHANAQUI

CONCESIONARIO



Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
DNI N° 45865261

VOCAL

SA-31370955
CARRILLO SIMEON Rudy Antonio
ST3 PNP

SECRETARIO

SA-31370258
PALOMINO NAVARRO Jimy Cristian
ST3 PNP

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

Scanned with CamScanner

128000

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.01

ORDEN DE SERVICIO Nº 0000693

Nº Exp. SIAF : 0000000942

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	Nº Cuadro Adquisic: 000643
Dirección : 1ro DE NOVIEMBRE Nº963	Tipo de Proceso : AS - Nº 0020-2022-VIII DITERPOL - HYO
JUNIN / SATIPO / SATIPO CCI:	Nº Contrato : AS-20-2022/C-25
RUC : 10458552614 Teléfono : 945770771 Fax :	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 CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP). CENP PICHANAQUI DEL 21FEB AL 20MAR23 (1634 RACIONES) OP 1391 * (QUINCE MIL OCHENTA Y OCHO/100 SOLES)	15,088.00

POLICIA NACIONAL DEL PERU
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYO
Area de Contabilidad
Control Previo
28 MAR 2023
RECIBIDO
Por: ..... Hora: .....
NETSY M. LINO HUARANCA
SO PNP
CIP: 31476482

POLICIA NACIONAL DEL PERU
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYO
Area de Contabilidad
PAGADO

AFECTACION PRESUPUESTAL

Meta/ Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto S/
0005	05.014.0028.0030.3000655.5000001	1 - 00	2.3. 2 7.11 5	15,088.00

POLICIA NACIONAL DEL PERU
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYO
Area de Contabilidad
Control Previo
31 MAR 2023
VISTO BUENO
Por: ..... Hora: .....
Nequeli Rocio PEÑA HUALI
ST3 PNP
ARECON - TECNICO SUPERVISOR
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYO

TOTAL S/	15,088.00
Exonerado :	15,088.00
V. Venta :	0.00
I.G.V. :	0.00
Total :	15,088.00

Facturar a nombre de : VIII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA - HUANCAYO
Dirección : JR. CUZCO NRO 666 666 / HUANCAYO - HUANCAYO - JUNIN RUC : 20485931159

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO		CONFORMIDAD DEL SERVICIO
PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL			Fecha: Día Mes Año
	CIP - 31476482		
	RESPONSABLE DE ADQUISICIONES	RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO	
	JEFE DE LA SECC. PROG. Y ADQ. UE. 010 VIII DIRTEPOL - HYO.	JEFE DEL ÁREA DE ABASTECIMIENTO DE LA UE 010 VIII DIRTEPOL HUANCAYO	

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 correspondan, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento

RUC Nº 10458552614
Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
DNI Nº 45866261

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 (PEN)
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 21FEB2023 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

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

LXtcrMqSXeBI9+WiB4vqham9ILY=

Representación impresa de la FACTURA ELECTRÓNICA. Consultar validez en 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
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

BANCO DE LA NACION
MAYRA MEJIA DIONICIO
JEFE(E) UNIDAD DE OPERACIONES
COD 0303003
AGENCIA 2 SATIPO

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI Nº 45865261

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. ALEMAN TICONA
MAYOR PNP
COMISARIO CIA PICHANAQUI

CONCESIONARIO

Katty Mabel PAUCAR LAUREANO
DNI N° 45865261

VOCAL

SA: 30569760
Edgardo A. SALINAS MONTALVO
SS PNP

SECRETARIO

SA-31627969
Katherine J. VASCO PILLACA
S2 PNP

RUC: 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.03.U1

ORDEN DE SERVICIO Nº 0001385

Nº Exp. SIAF : 0000002027

Día	Mes	Año
22	06	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	Nº Cuadro Adquisic: 0001325
Dirección : 1ro DE NOVIEMBRE Nº883	Tipo de Proceso : AS - Nº 0020-2022-VIII DITERPOL - HYO
JUNIN / SATIPO / SATIPO CCI:	Nº Contrato : AS-20-2022/C-25
RUC : 10458652614 Teléfono : 945770771 Fax :	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 CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PNP (OFICIALES Y SUB OFICIALES PNP). POR LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE LA CBSP PICHANAKI DE LA DIVPOL CHYO DE LA REGPOL JUNIN DEL 21MAY AL 20JUN2023.(2913 RACIONES)	23,304.00
* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		(VEINTITRES MIL TRESCIENTOS CUATRO Y 00/100 SOLES)	

POLICIA NACIONAL DEL PERU
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYO
Area de Contabilidad
Control Previo
27 JUN 2023
RECIBIDO
Por:
Hora: 10:57 Folios:

CP 2861

Negociado Nacional
AREA CONTABILIDAD
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYO

AFECTACION PRESUPUESTAL					
Meta/ Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto S/	
0006	05.014.0028.0030.3000355.5003046	1-5000	2.3. 2 7.11 5	23,304.00	

POLICIA NACIONAL DEL PERU
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYO
Area de Contabilidad
Control Previo
29 JUN 2023
VISTO BUENO
Por:
SA-3[illegible]484

Exonerado :	23,304.00
V.Venta	0.00
I.G.V. :	0.00
Total :	23,304.00

Facturar a nombre de : VIII DIRECCION TERRITORIAL DE POLICIA - HUANCAYO
Dirección : JR. CUZCO NRO 666 666 / HUANCAYO - HUANCAYO - JUNIN RUC : 20495631199

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO		CONFORMIDAD DEL SERVICIO
CANGALAYA DE LA CRUZ LISSETH ANGHIE	RESPONSABLE DE ADQUISICIONES	RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUXILIARES	Fecha: Día Mes Año

Javier David VILLEGAS RUIZ
SUB OFICIAL DE 1RA. SSTC PNP
JEFE DE LA SECC. ABAST. Y ADQ.
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYO.

NOTA IMPORTANTE :
- El Proveedor debe adjuntar a su Factura copia de la OS
- Esta Orden se rubrica, las firmas y sellos registrados ante DIRTEPOL - HYO.
- El Contratista (Proveedor) se obliga a cumplir las obligaciones que le correspondan, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento

Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 46865261

000278

61

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
2,913 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

1F6PUkpxaqGfjZs4OTfc3olbzBs=

Representación Impresa de la FACTURA ELECTRÓNICA. Consultar validez en 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.PINPAD	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

BANCO DE LA NACION
MAYRA MEJIA DIONICIO
JEFE(E) UNIDAD DE OPERACIONES
COD 0003003
AGENCIA 2 SATIPO

RUC 10458652614
Katty Mabel Paucar Laureano
DNI N° 45865261

FUNCIONARIO AUTORIZADO

FIRMA Y SELLO

CONTRATO N° 04-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 04-2020-VIII-DIRTEPOL HUANCAYO

Conste 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 Victor 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** (Capitulo 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

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 DIAZ 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 Registró 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 cumpliese 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

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 caracteristicas 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"

Viviana Camayo García
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

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.

Asimismo, queda prohibido que el concesionario realiza el canje de tickest 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

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 demas 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 "GEMES"

Miriam Tamayo García
RUC 10425826242
ADMINISTRADOR

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.

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 Treinta y uno (31) días del mes de marzo del 2020.

"LA ENTIDAD"

CONCESIONARIA "GEMES"
"EL CONTRATISTA"
Miriam Camayo García
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo García
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

ADENDA N° 001-2020 AL CONTRATO Nº 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 Nº 20485931199, con domicilio legal en Jr. Cusco Nº 666 Huancayo**, representada por la **Coronel SPNP Ana Maria JIMENEZ CARDENAS, Jefe de la Oficina de Administración de la UE. N° 010 – VIII DIRTEPOL HUANCAYO, identificada con DNI Nº 20044417**, y de otra parte la el Sra. **MIRIAM CAMAYO GARCIA** (Persona Natural con Negocio), con DNI N° 42582624 y **RUC Nº 10425826242**, con domicilio legal en la Calle Necochea N° 203, Huancayo, Junín, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los terminos y condiciones siguientes:

OS-19515
ANA MARIA JIMENEZ CARDENAS
CORONEL SPNP
JEFE OFAD DE LA UE. N° 010-VIII
DIRTEPOL-HUANCAYO

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 31 de marzo del 2020 firmaron el contrato Nº 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 Nº 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 Nº 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.

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo García
RUC. 10425826242
ADMINISTRADORA

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 Nº 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO** (Capitulo III de la sección específica – términos de referencia y requerimientos técnicos mínimos)

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo García
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 Registró 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 Nº 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).
SETIEMBRE 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

SECRETARIO

CONCESIONARIO

Miriam Camayo García
RUC: 10425826242
ADMINISTRADORA

FORMATO Nº 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: X / CONSULTORÍA 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) Días 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 Administracion 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	-	Monto total de las penalidades aplicadas
		NO	X	-

7	OS N° 19[illegible]16 Ana María JIMENEZ CARDENAS CORONEL PNP 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 **ITEM 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 JUNIN.**, 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 **Comandante PNP. Jerry German, CHANG PLAZA,** identificado con DNI N.° 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:

O.A. N° 336793
Jerry German CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFAD-UE N° 010-VIII DIRTEPOL-HYO.

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, ITEM 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.

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo García
DNI: 42582624
ADMINISTRADORA

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.

Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFAD-UE N° 018-VIII DIRTEPOL-HYO.
O.A. N° 306793

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:

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
		DESAYUNO				
Jugo de naranja, piña Avena con canela y clavo, manzana Pan 02 UU con aceituna Huevo	Jugo de plátano, sandia Maca o avena Pan 02 UU con mantequilla Jamón del país	Ensalada de frutas picada con yogurt, Jugo de zanahoria Quinua con manzana, quaquer con maca Pan 02 UU con mermelada Huevo	Jugo de piña, papaya Ponche de habas, siete semillas Pan 02 UU con mermelada Palta	Jugo de melón, carambola Cereal con leche, soya Pan 02 UU con Queso fresco Huevo	Jugo de papaya, mixto Avena con leche, quinua Pan 02 UU con salchicha huachana Hod dog	Jugo de naranja, papaya Leche pura fresca, kiwicha Pan 02 UU con Huevos revueltos aceituna

CONCESIONARIA "GEMES"
Mirian Consuegra Garcia
RUC 10[illegible]
ADMINISTRADORA

			ALMUERZO			
Sopa de habas Ensalada cruda mixta Pescado a la plancha Arroz con pollo Lentejas guisadas Mazamorra de camote Mandarina Cebada con limón	Sopa de casa con trigo y verduras Ensalada de verduras sancochada Chicharrón de cerdo Arroz a la jardinera Estofado de Pollo Piña en rodaja Emoliente	Sopa de menudencia Choclito ó papa a la huancaína Salsa al pesto con bistec Tallarin rojo Ají de gallina Mazamorra morada Granadilla Fresco de cocona	Caldito de pollo Ensalada cocida mixta Pollo adobado al horno Arroz con alverjitas Garbanzo con acelgas Flan Manzana Té verde	Menestrón ceviche Asado de pavo al jugo Puré de papa con espinaca Pollo al vino Arroz con leche Plátano Chicha morada	Sopa de choros Cerdo almendrado Pollo a la cacerola Arroz tapado Gelatina Mandarina Refresco de carambola	Cazuela Seco a la norteña Pechugas de pollo adobadas Pollo al maní Budín Mango Limonada
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 chancho), 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.

Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFAD-UE N° 0X-VIII DIRTEPOL-HYO.
CIP N° 336793

CONCESIONARIA "GEMES"

- 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 especifico, 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 German CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) DFAD-JE N° 010-VII DIRTEPOL-HYO.

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Chinchayo García
RUC
ADMINISTRADORA

	• VALLE ELESCANO, 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

Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFADUE N° 310-VIII DIRTEPOL-HYO.
C.A. N° 336793

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.

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Carhuayo García
RUC. 10426538132
ADMINISTRADORA

Pag Sen14

- 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 COMISARÍA 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° 336793
Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFAD-UE N° 010-VIII DIRTEPOL-HYO.

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo García
RUC 10425326552
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.

- 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 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

Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) DEA-UE N° 010-VII-DIRTEPOL-HYO
OA N° 336793

CONCESIONARIA "CEMES"

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 JUNÍN.	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.

CIP. N° 336793
Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFAD-UE N° 010-VIII DIRTEPOL-HYO

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Serrano García
RUC 10458923242
ADMINISTRADORA

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 COMISARÍA 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 COMISARÍA 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 cumpliese a cabalidad con la subsanación, **LA ENTIDAD** puede otorgar al **CONTRATISTA**

Jerry German CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) DEPAJUE N° 010 - VII DIRTEPOL - HYO
CIP N° 336793

CONCESIONARIA "GEMELOS"
Miriam Camayo García
RUC: 10419825242
ADMINISTRADORA

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

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:

O.A. N° 336793
Jerry Germán CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFAD-UE N° 010-VIII DIRTEPOL-HYO.

CONCESIONARIA "GEMES"
Mirian Camayo García
RUC 10[illegible]42
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.

CONCESIONARIA "GEMES"
Mariana Carnoya Garcia
RUC. 10459[illegible]
ADMINISTRADORA

O.F. N° 336793
Jerry Germad CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFAD-UE N° 014-VIII DIRTEPOL-HYO

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,

OA. N° 336783
Jerry German CHANG PLAZA
COMANDANTE PNP
JEFE (E) OFICINA DE LOGISTICA

"CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Campaya Garcia
RUC 10
ADMINISTRADORA

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
JEFE (E) OFAD-UE N° 010-VIII DIRTEPOL-HYO.

CONCESIONARIA "GEMES"
"EL CONTRATISTA"
Miriam Camayo García
DOC. 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 N° 666 Huancayo, representado por el **Mg. Iván Porfirio ROJAN CANCHAN**, Jefe Encargado del Área Abastecimiento de la **UE 010 VIII- DIRTEPOL-HUANCAYO**, identificado con **DNI Nº 20098000**, debidamente facultado segun el numeral 4 del articulo 2° de la **Resolución Jefatural N° 001-2021-SCG-PNP-VI-MACREPOL-JUNIN-SEC**, y de otra parte el **Sra. Miriam, CAMAYO GARCÍA**, persona natural con negocio, identificado con RUC N° 10425826242, y con DNI N° 42582624, con domicilio legal en la Cal. Necochea N° 203, Huancayo, Junín, correo electronico: miriamcamayo768@gmail.com, Teléfono 943502814 a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los terminos 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 relacion de items, 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.**

Asi 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 CONCESION 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		

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
ADMINISTRADORA

(.)" APROBAR las Prestaciones Adicionales 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 Junin" 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 resolucion " (.)

Por otro lado, de la **RESOLUCIÓN JEFATURAL Nº 016 - 2021 - UE - 010 -VIII- DIRTEPOL-HYO/UNIADM-AREABA** se desprende lo siguiente: *(.)"Que, de la evaluacion al Informe emitido por la Comisaria PNP Huancayo como Area 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 racion organica unica 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 racion organica unica 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 PUBLICO N° 01-2020-VIII-DIRTEPOL HUANCAYO – item 1, ni en las bases del procedimiento antes descrito. Asimismo, se debe tener en cuenta que el objeto del citado contrato es la "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", por tanto, esta acreditada la necesidad de la prestación adicional para lograr la finalidad publica del requerimiento que es brindar una optima alimentacion 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 Nº 016-2021-UE-010-VIII-DIRTEPOL- HYO/UNIADM-AREABA** aprobado con fecha 30 de noviembre de 2021, resulta procedente las **PRESTACIONES ADICIONALES**, al **Contrato Nº012-2020-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 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"**, 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)**.

CLAUSULA TERCERA: MODIFICACIÓN

Modifiquese, la cantidad de las raciones alimenticias (ROUD) y el monto total del contrato, en mencion a lo estipulado en la **Cláusula Tercera del CONTRATO Nº012-2020-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 Nº 016-2021-UE-010-VIII-DIRTEPOL- HYO/UNIADM-AREABA**, conforme se detalla en el siguiente cuadro:

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camilo Garcia
RUC 10425826249
ADMINISTRADORA

	CONCEPTO	CANTIDAD	RACION DIARIA		PRECIOS UNITARIOS	MONTO TOTAL
	CONTRATACION DEL SERVICIO DE CONCESION 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
	CONTRATACION DEL SERVICIO DE CONCESION 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/ 509,649.50
			ALMUERZO	S/ 4.10		

(contrato con prestaciones adicionales)

CLÁUSULA CUARTA: GARANTÍAS

A la firma de la ADENDA Nº 001-2021-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO al CONTRATO Nº012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO, el CONTRATISTA presento **CARTA de fecha 03 de diciembre de 2021**, adjuntado su solicitud como garantia 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 articulo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA QUINTA: INALTERABILIDAD DE LAS CLAUSULAS DEL CONTRATO ORIGINAL

Quedan inalterables todas las demás clausulas del **CONTRATO Nº012-2020-VIII DIRTEPOL-HUANCAYO**, las mismas que serán de plena aplicación para las partes contratantes.

En Huancayo a los 03 dias 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 9610
MG. IVAN P. ROJAS CANCHAN
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN
JEFE(E) DEL AREA DE ABASTECIMIENTO
U.E. 010 VIII DIRTEPOL - HYO.

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Comuy Garcia
RUC. 10425826242
ADMINISTRADORA
"EL CONTRATISTA"

000263 428
264

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, ADEMAS SE DEBERA 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 Nº 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/. 464,645.00 (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/. 509,649.50 (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/VI-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 HYO, Articulo 2°, 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)	
				Artículo 163° (Otras Penalidades)	
				Monto total de las penalidades aplicadas	
		NO	X		

7

ARE. ABA.
OS-193130
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. Necochea 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

OS - 193130
AUGUSTO ALIAGA CUEVA
CORONEL S PNP
JEFE DEL AREA DE ABASTECIMIENTO
U.E. 010 VIII DIRTEPOL HYO

RECIBÍ CONFORME

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo Garcia
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

CONTRATO Nº 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 Nº 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 Nº 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 Junín, 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 **Nº 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		EFECTIVOS	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 EFECTIVOS REAL DEL SERVICIO DE DIA			**120**

TOTAL, EFECTIVOS	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 menù estará compuesto referencialmente por:

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
		DESAYUNO				
Jugo de naranja, piña Pollo al mani. Ají de pollo Avena con canela y clavo, manzana. Pan 01 UU con aceituna Huevo	Jugo de plátano, sandia. Pollo al vino Bisteck a lo pobre Maca o avena. Pan 01 UU con mantequilla Jamón del pais	Ensalada de frutas picada con yogurt, Jugo de zanahoria Pollo a la caceroia Pavita guisada Quinua con manzana, quaquer con maca Pan 01 UU con mermelada	Jugo de piña, papaya Oiluqito con carne Arroz con alverjitas Ponche de habas, siete semillas Pan 01 UU con mermelada Palta	Jugo de melón, carambola Pescado a la plancha Picante de carne Cereal con leche, soya Pan 01 UU con Queso fresco Huevo	Jugo de papaya, mixto Tallarin saltado Palta rellena Avena con leche, quinua Pan 01 UU con salchicha huachana Hod dog	Jugo de naranja, papaya Arroz a la cubana Mondongo Leche pura fresca, kiwicha Pan 01 UU con Huevos revueltos aceituna
		ALMUERZO				
Sopa de habas Ensalada cruda mixta Pescado a la plancha Arroz con pollo Lentejas guisadas Mazamorra de camote Mandarina Cebada con limón	Sopa de casa con trigo y verduras Ensalada de verduras sancochada Chicharrón de cerdo Arroz a la jardinera Estofado de Pollo Piña en rodaja Emoliente	Sopa de menudencia Choclito ó papa a la huancaina Salsa al pesto con bistec Tallarin rojo Ají de gallina Mazamorra morada Granadilla Fresco de cocona	Caldito de pollo Ensalada cocida mixta Pollo adobado al horno Trucha frita Garbanzo con acelgas Flan Manzana Té verde	Menestrón ceviche Asado de pavo al jugo Puré de papa con espinaca Pollo al vino Arroz con leche Plátano Chicha morada	Sopa de choros Cerdo almendrado Pollo a la cacerola Arroz tapado Gelatina Mandarina Refresco de carambola	Cazuela Seco a la norteña Pechugas de pollo adobadas Pollo al maní Budín Mango Limonada
Bebidas calientes: Café, Te, anis, manzanilla, etc.						

CONCESIONARIA "GEMES"
Miriam Camayo Garcia
RUC 10425826242
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 chancho), 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	Dia de la madre	Caja China
2	Día de la bandera	Pachamanca
3	Dia del padre	Carnero al palo
4	Fiestas patrias	Ceviche de trucha
5	Festividad a santa rosa de Lima	Chanco al cilindro
6	Dia de la Policía Nacional del Perú	Cuy colorado

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, HUACHO LLOCCLLA	• 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 Rocio, 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 Rocio Almonacid Aliaga
RUC 10423[illegible]2
ADMINISTRADORA

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

N°	DENOMINACIÓN	CANTIDAD
01	REFRIGERADORA DE 130 Lrt.	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.

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 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.

CONCESIONARIA "CEMES"
RUC 10425[illegible]12
ADMINISTRADORA

- 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 Botiquin 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 "CEMES"
Miriam Camayo García
RUC 10429626242
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

CONCESIONARIA "CEMES"
Miriam Cancho Garcia
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

Pasaje

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 UTSEVI PNP HUANCAYO, tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vinculos con el Contratista que excedan a los estipulados en el presente términos dc 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 Camizo García
RUC 10425826242
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 Samayo García
RUC: 10425826242
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-VIIIDIRTEPOL, 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 cumpliese 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.

CONSULTORIA "GEMES"
Miriam Campos García
RUC 10423526242
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 10425826242
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.	I 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 Camayo García
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA

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"
Miguel Camilo García
RUC 10425626242
ADMINISTRADORA

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.

CONCESIONARIA "GEMES"

Miriam Camayo García
RUC 10425826242
ADMINISTRADORA
"EL CONTRATISTA"

"LA ENTIDAD"

OS - 193130
AUGUSTO ALIAGA CUEVA
CORONEL S PNP
JEFE DEL AREA DE ABASTECIMIENTO
U.E. 010 VIII DIRTEPOL-HYO

POLICIA NACIONAL DEL PERU
PROCESOS

POLICIA NACIONAL DEL PERU
PROCESOS

ACTA DE CONFORMIDAD

--- En la cuidad 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 Nº 42582624, representando al Restaurante "GEMES", ubicado en la Av. Ferrocarril Nº 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

OA-31292228 - O+
Carlos M. BRAVO ESCOBAR
ST 2. PNP
LOGÍSTICA

CONCESIONARIO

CONCESIONARIA GEMES"
Miriam Camayo García
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	07/02/2023	
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.° 003-2022-VIII-DIRTEPOL-HUANCAYO	
		Tipo y número del procedimiento de selección	ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2022-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 CONSECIÓN 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 orginal	S/.268,275.00 (DOCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOCIENTOS SETENTA Y CINCO CON 00/100 SOLES)	
		TOTAL DE CONTRATO	S/.268,275.00 (DOCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOCIENTOS SETENTA Y CINCO CON 00/100 SOLES)	
		Monto total ejecutado del contrato	S/. 268,261.00 (DOCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOCIENTOS 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° 010-VIII DIRTEPOL HUANCAYO, conforme a las disposiciones de la RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 001-2021-SCG-PNP/VI-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 HYO, Artículo 2°, 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 número 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)	
				Artículo 163°(Otras Penalidades)	
				Monto total de las penalidades aplicadas	
		NO	x		

7

PNP - POLICIA NACIONAL DEL PERU - UE N° 010 VIII DIRTEPOL HYO

CIP. 296974
Alex REQUENA CASTELLARES
MAYOR PNP
JEFE DEL ÁREA DE ABASTECIMIENTO DE
LA UE 010 VIII DIRTEPOL HYO

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE

ANEXO Nº 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

Escaneado con CamScanner

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

CONCURSO PUBLICO Nº 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 VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA
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 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.

Lima, 03 de mayo de 2024.

Leonarda OO

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

sunarp

ZONA REGISTRAL Nº 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 Nº 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 TENDRA 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 RECONVENCIONES, 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/VERIFICARCERTIFICADOLITERAL.FACES EN EL PLAZO DE 90 DIAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL : ARTÍCULO 81.- DECLARACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD: EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS [illegible] 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

sunarp

ZONA REGISTRAL Nº VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SELVA CEN-LA MERCED
64968204

Código de Verificación:

Solicitud N° 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 PODRA 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-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 - DECLARACIÓN DE VERACIDAD: EL USUARIO Y EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O [illegible] REGISTRALES, 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

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

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 GARANTIAS.-
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. Nº 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 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 PAGINA WEB HTTPS://ENLINEA.SUNARP.GOB.PE/SUNARPWEB/PAGES/PUBLICIDADCERTIFICADA/VERIFICARCERTIFICADOLITERAL.FACES EN EL PLAZO DE 30 DIAS CALENDARIO CONTADOS DESDE SU EMISIÓN.

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE PUBLICIDAD REGISTRAL. ARTÍCULO 81.- DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD. EL SERVIDOR RESPONSABLE QUE EXPIDE LA PUBLICIDAD FORMAL NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DEFECTOS O LAGUNAS EN LOS ASIENTOS REGISTRALES, INDICES AUTOMATIZADOS, Y TITULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO.

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

sunarp

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

NINGUNO.

III. TITULOS 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.

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° 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

sunarp

ZONA REGISTRAL Nº IX - SEDE LIMA
Oficina Registral de LIMA

Código de Verificación:
43078204
Solicitud Nº 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/VERIFICARCERTIFICADOLITERAL.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, INDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMATICO

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

sunarp

ZONA REGISTRAL Nº IX - SEDE LIMA
Oficina Registral de LIMA

Código de Verificación:
43078204
Solicitud Nº 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. TITULOS 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.

Nº 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 Nº 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° 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 : ARTICULO 81 - DELIMITACION 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 Nº 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº 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 VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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 especifica de las bases y los documentos del procedimiento.

Lima, 03 de mayo de 2024.

Leonarda OO

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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 VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

NOTARIA AURIS RODRIGUEZ
Jr. Arequipa N° 284 - La Merced
Chanchamayo
064 (531337)

NOTARIA MANUEL GALVEZ SUCCAR
Av. Oscar R. Benavides 5177 Callao

ANEXO N° 5
PROMESA DE CONSORCIO

ESTE DOCUMENTO NO HA SIDO REDACTADO EN ESTA NOTARIA

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. SN 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. - EJECUCIÓN DEL SERVICIO - FACTURACIÓN - ASIGNACIÓN DEL PERSONAL - SUPERVISIÓN - OTRAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO	[60%]
2	OBLIGACIONES DE INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A - EJECUCIÓN DEL SERVICIO - ASIGNACIÓN DEL PERSONAL - SUPERVISIÓN	[40%]
	TOTAL OBLIGACIONES	100%

Dena Auris Rodriguez
ABOGADA - NOTARIA DE CHANCHAMAYO

Lima, 16 de abril de 2024

J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU E.I.R.L.
LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
RICARDO PEREZ RODRIGUEZ

LEGALIZACION A LA VUELTA

LEGALIZACIÓN AL DORSO

62397

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER



CERTIFICO: La autenticidad de la firma de **RICARDO PEREZ RODRIGUEZ**, identificado con D.N.I. Nº. 09793894, quien procede en representación de **INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.**, según poder inscrito en la Partida Nº. 11973401 del Registro de Personas Jurídicas de Lima.

Huancayo, 30 de Abril de 2024.

Manuel Gálvez Succar
ABOGADO NOTARIO

EL 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 Nº 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. Nº 20532096**, con facultades inscritas en la Partida Nº **11103170**, asiento **A00001 – A00002** del registro de personas jurídicas de la Zona Registral Nº 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 Nº 52

Leonarda OO

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO Nº 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 NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

FORMACIÓN ACADÉMICA, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Leonarda OO

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

NOTARIO
Av. 28 de Julio 1157 1160
La Victoria Lima
☎ 423-9833

República del Perú

A nombre de la Nación

El Rector de la Universidad Nacional "Federico Villarreal"

Por cuanto: El Consejo de Facultad de Medicina "Hipólito Unanue"

con fecha 20 de Noviembre del 2006 ha aprobado

el otorgamiento del Título de Licenciado en Nutrición



A Yuri Palomino Llamos

Y, el Consejo Universitario con fecha 20 de Diciembre del 2006

le ha conferido el Título correspondiente.

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

Dado en la ciudad de Lima, a los 20 días del mes de Diciembre del 2006

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

INTERVENIDO

DECANO

SECRETARIO

CERTIFICACION A LA VUELTA

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

16

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 TITULO 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

POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

INTERESADO(A)

REPRESENTANTE COMÚN DEL CONSORCIO

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA MOLINOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

Scanned by TapScanner

000246

CAPROA
E.I.R.L.

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* 30 *horas equivalente a* 01 *créditos académicos. Duración de:* 16/07/2022 *a:* 27/08/2022

Lima, Agosto del 2022

DIRECTOR ACADÉMICO
CAPROA E.I.R.L.

Dr. Marco Antonio Espinoza Rosell
Director Académico

Nº 001431

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

CAPROA
E.I.R.L.
Capacitando Profesionales

CERTIFICA

Que los datos y la mención consignada en el presente están registrados en nuestro libro Institucional.

CAPROA EIRL
Capacitando Profesionales
1431 RUC N° 20490787144

Código QR

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

OFICINAS
• Av. Perú 1360-A 2do. Piso S.M.P. - Lima (entre Sedapal y Banco de la Nación)
• Jr. Puno 509 Abancay - Apurímac
Telf.(01) 503-1101 / 983 660 213
083-425346
www.caproaperu.com

2019

000245

CAPROA
E.I.R.L.

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

DIRECTOR ACADÉMICO CAPROA E.I.R.L.

Dr. Marco Antonio Córdova Rosell
Director Académico

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

Nº 001537

CAPROA EIRL
Capacitando Profesionales
1537 RUC N° 20490787144

CAPROA
E.I.R.L.
Capacitando Profesionales

CERTIFICA
Que los datos y la mención consignada en el presente están registrados en nuestro libro Institucional.

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 - Apurimac
Telf.(01) 503-1101 / 983 660 213
083-425346
www.caproaperu.com

2221

000244

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.

JORGE V. HUANUCO OCAÑO
GERENTE GENERAL
JK GLOBAL MAKERS S.A.C.

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
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 NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

EXPERIENCIA DEL POSTOR

LEONARDA OCAÑO VELIZ VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

000242

25

ANEXO N° 07

EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N° 002-2024-CS/UNISCJSA
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"	035-2020-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 VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

"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° 15348868, 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° 089 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.

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A. Ricardo Pérez Rodriguez GERENTE GENERAL

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 todos los impuestos 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	36,900	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 Contrataciones 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:

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 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 computen 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) calendarios 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 calendarios, 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.

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Nilton Pérez Rodríguez
GERENTE GENERAL

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.

Vº Bº
Jaco digitalmente por PEÑA GARCIA SOFIA Eliana FAU20607997277 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.11.2020 16:47:38 -05:00

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 cumpliese 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.

Vº Bº
Jaco digitalmente por DENAS YAYA Heli Heriando 20607997277 soft
Motivo: Doy V° B°

Leonarda OC

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 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:

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

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 al numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

OTRAS PENALIDADES:

N°	INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	
1	Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación del 5% de pago mensual		Mediante evaluación o verificación sanitaria (Anexo N°1)
2	Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación del 5% de pago mensual		
3	Evaluación Sanitaria del servicio de Alimentación del 10% del pago mensual		
4	Retraso en la atención del servicio por turno de alimentación (Desayuno o almuerzo o cena), por cada 15 min después de la tolerancia. Por evento	1% de la UIT	Mediante acta de inspección o anotación recepción en la Guía de remisión a la entrega de alimentos o suspensión no prevista
5	Incumplimiento de los numerales 7.2, 7.3 y 7.4 del ANEXO N°1 FORMATO N°02. Por evento y por persona	1% de la UIT	
6	A personal no acreditado, laborar con el carné de contratista de salud vencido. Por evento y por persona	1% de la 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 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

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Ricardo Perez Rodriguez
GERENTE GENERAL

Firmado digitalmente por: CARRILLANCA SOTO Gustavo Adolfo 20537920713 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.11.2020 16:47:47 -05:00

Firmado digitalmente por: DENAS YAYO Hilda Hermenegilda 20537920713 soft
Motivo: Doy V° B°

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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 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 Leonardo Ariela N° 1121 Urb. Nieón Lux – Cercado de Lima.
CORREO ELECTRONICO: [illegible]

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 CARDENAS VAYA Hell Hernando FAU 20507903722 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13.11.2020 17:22:11 -05:00

"LA ENTIDAD"

Firmado digitalmente por: TORREBLANCA SOTO Gustavo Alb 20507903722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.11.2020 16:48:03 -05:00

"EL CONTRATISTA"
INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Ricardo Pérez Rodríguez
GERENTE GENERAL

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 Universalización de la Salud"

ADENDA N° 01 AL CONTRATO N° 035-2020-INABIF

Concurso Público N° 001-2020-INABIF

"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 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 ® de la Unidad de Administración señor **JUAN MANUEL HUAMANI URPI**, identificado con DNI N° 08669651, 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 RIPER 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 Arriata N° 1121 Urb. Neón Lux – Cercado de Lima, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA.

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Ricardo Pérez Rodríguez
GERENTE GENERAL

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 RIPER 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/ 839,857.50 (Ochocientos treinta y nueve mil ochocientos cincuenta y siete con 50/100 soles), por el plazo contractual de Ochocientos veinte (820) días calendarios 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 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 continue brindando las raciones de almuerzo y se pueda atender las necesidades alimentarias nutricionales de los adultos mayores usuarios del Centro de Atención en mención, 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 requeridas por la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores, al Contrato N° 035-2020-INABIF, resultan necesarias a fin de alcanzar la finalidad del contrato en mención, 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/UAJ 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

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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 resolutivo 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	36,900	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° 052-2021.INIRSA-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.

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Ricardo Pérez Rodriguez
GERENTE GENERAL
"EL CONTRATISTA"

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar
"LA ENTIDAD"
JUAN MANUEL HUAMANI URIPI
Director II de la Unidad de Administración

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

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 Nº 20507920722, con domicilio legal en Avenida San Martín Nº 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 Nº 08869651, designado mediante Resolución Ministerial Nº 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° 20515184113, 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 A00001, 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 Nº 346-2021 de fecha 18 de noviembre de 2021 se aprobó la ejecución de prestaciones adicionales al Contrato N° 035-2020-INABIF – Concurso Público Nº 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 NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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 Sétima, 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 PERU S.A.
Ricardo Pérez Rodrigu...
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 Soberanía Nacional"

ADENDA N° 03 AL CONTRATO N° 035-2020-INABIF

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Ricardo Pérez Rodríguez
GERENTE GENERAL

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 Nº 20507920722, con domicilio legal en Avenida San Martín Nº 685, 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 Nº 02652207, designada mediante Resolución Ministerial Nº 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;

INABIF V°B° UNIDAD DE LOGÍSTICA

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/ 51,348.60 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 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 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 23 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 especifica 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 Sétima, 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 MARISOL JANET GARCIA OLIVARRIA
DIRECTORA II DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN
"LA ENTIDAD"

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A.
Ricardo Pérez Rodríguez
APODERADO 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 Nº 20507920722, con domicilio legal en Avenida San Martín Nº 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 Nº08174409, designada mediante Resolución Ministerial Nº 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 Nº 09793894, según poder inscrito en la Partida Electrónica Nº11973401, Asiento Nº A00001 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima, a quien en delante 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.**, suscribieron el CONTRATO N°035-2020-INABIF derivado de la Concurso Público N°01-2020-INABIF-1, por el monto total de S/839,857.50 (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) calendarios hasta agotar el monto contractual, el mismo que será computado desde el primer día del servicio. De acuerdo al siguiente detalle:

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"

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.

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"

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 Nº 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 CLAUSULA 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 (LIMITE 25%)	MONTO ORIGINAL INCREMENTADO EN SOLES
Contrato N° 035-2020-INABIF				839,857.50
Adicional N° 01	N° 200 -2021	51,348.60	6.1139 %	51,348.60
Adicional N° 02	N° 346 -2021	59,007.20	7%	59,007.20
Adicional N° 03	N° 354 -2022	41,248.50	4.91%	41,248.50
Adicional N° 04	N° 2023	51,880.50	6.177298%	51,880.50
	TOTAL	203,484.80	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									
4° PRESTACION ADICIONAL DEL CONTRAD N°035-2020-INABIF									
RACIONES	P.U. (S/)	AÑO 2023					MONTO TOTAL (S/)	MONTO TOTAL DEL CONTRATO 035-2020 (S/)	% PRESTACION ADICIONAL
		MES 5	MES 6	MES 7	CONSUMO DE RACIONES	MONTO SUB TOTAL (S/)			
DESAYUNO	S/ 8.50	810	810	810	2430	S/ 20,655.00			
CENA	S/12.85	810	810	810	2430	S/ 31,225.50	S/ 51,880.50	S/ 839,857.50	6.177298

2. Además, se modifica la Clausula 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 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"

número toral 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 Nacional para el Bienestar Familiar

"LA ENTIDAD"

INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER
GERENTE GENERAL

"EL CONTRATISTA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

PERÚ | Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

"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 calendarios 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.

MIMP INABIF Firmado digitalmente por CANO PINTO Jaime Ariano FAU 20507920722 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 17.04.2024 15:52:02 -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

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO 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 NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

ANEXO Nº 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 Nº 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: 20601921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

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: 20601021378
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056583
Gerente General

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
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

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC Nº :	20601921376
Razón Social :	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA
Actividad Económica (*) :	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
CIIU (*) :	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

Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE: 20/07/2022

(*) 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 : 22/07/2022

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Impreso el 25/07/2022 10.30.03

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: 20601021376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056583
Gerente General

ANEXO Nº 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 Nº 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: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General.

2.2.2. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA.

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056583
Gerente General

2.2.2.1 FACTORES DE EVALUACIÓN

A. PRECIO.

000302

Consorciado 1
LECAM E.I.R.Ltda
DONALDO DIEGO RUIZ GONZALES
DNI. N° 73056563

Consorciado 2
ORTIZ ALVA TULA ISABEL
DNI. N° 22499368

CERTIFICO La autenticidad de la firma de
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
identificado con DNI N° 73056563
quien actúa en su condición de Titular-Gerente
de Lecam empresa individual de Responsabilidad Limitada.
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. 108 D. Leg. 1049)
Doy fe.

Manantay-Pucallpa, 26 MAY 2023

RUBEN VARGAS UGARTE
NOTARIO DE MANANTAY
PUCALLPA

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARÍA

SE LEGALIZA LA FIRMA Y NO EL CONTENIDO

CERTIFICO: Que las firmas que anteceden pertenecen a:
Tula Isabel Ortiz Ruiz
D.N.I. 22499368 Ruc
Gerente General Lecam E.I.R.L. Doy Fe.
El Notario que certifica no asume responsabilidad por el contenido del Documento.
Huanuco, 27 MAY 2023
Art. 108 Dec. Leg. Notariado 1049

Miguel Angel Espinoza Figueroa
Abogado Notario de Huanuco

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

CONSORCIO UNIA
RUC: 20610938654
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
Gerente

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		20610948694
	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
	LECAM E.I.R.L.	20601921376	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		20393146657

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

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

RUBÉN VARGAS UGARTE
NOTARIO DE MANANTAY - PUCALLPA
JR. AGUAYTIA 571 - SAN FERNANDO
MANANTAY

CONSORCIO "UNIA"

000304

RUBEN VARGAS UGARTE
CNU N° 12
ICAP N° 1106
NOTARIO

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 Cayhuayna Baja, Pillco 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 ESTUDIANTIL 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 el 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 ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA – SEMESTRE ACADEMICO 2023 I y II – DISTRITO DE YARINACOCHA – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – REGION UCAYALI.**

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARÍA SE LEGALIZA SU FIRMA NO EL CONTENIDO

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.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI 73056563
Gerente

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: 20610948594
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
Gerente

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali.
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

CONSORCIO "UNIA"
000303

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARIA

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.** [90%]
   - Ejecutor del Servicio
   - Actividad Administrativa

2. OBLIGACIONES DE **ORTIZ ALVA TULA ISABEL.** [10%]
   - Ejecutor del Servicio
   - Actividad Administrativa

TOTAL OBLIGACIONES	100%

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 del desenvolvimiento económico del negocio.

SE LEGALIZA LA FIRMA NO EL CONTENIDO

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.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376

CONSORCIO UNIA
RUC: [illegible]
Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Diego Ruiz Gonzales
Gerente

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali.
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

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 corrupta 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: 20610541691
Donaldo Tuesta Ruiz Gonzales
Gerente

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601[illegible]76
Donaldo Tuesta Ruiz Gonzales
Gerente General

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 LINGUISTICO) - 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.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA
Mg. Joselly Adderly Barrionuevo Flores
DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
"LA ENTIDAD"

CONSORCIO UNIA
RUC: 20610948694
LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
Gerente
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General
"EL CONTRATISTA"

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 cumpliese 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: 20610346981
Donaldo Marlon Ruiz Gonzales
Gerente

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601021376
Donaldo Ruiz Gonzáles
DNI: 45563

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

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.

N°	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 n o estado etílico	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%	Resultado de los análisis efectuados por la Entidad, descritos en el numeral 5.2.6 de los Términos de Referencia
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%	

LECAM E.I.R.L. RUC: 20601621376 Donaldo Ruiz Gonzáles DNI: 73055603 Gerente General

CONSORCIO UNIA RUC: 20610574994 Donaldo 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 YARINACOCHA - 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 YARINACOCHA - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - REGION UCAYALI"**, que celebra de una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20393146657, con domicilio legal en **CARRETERA SAN JOSÉ KM. 0.63 – DISTRITO DE YARINACOCHA, 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 YARINACOCHA - 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 YARINACOCHA - 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 YARINACOCHA - 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

CONSORCIO UNIA RUC: 20601921376 Donaldo Diego Ruiz Gonzales Gerente

LECAM E.I.R.L. RUC: 20601921376 Donaldo Diego Ruiz Gonzales DNI: 73056563 Gerente General

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

000319

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 Financiamiento	:	Fuente **1.** RECURSOS ORDINARIOS 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**

LECAM E.I.R.L. RUC: 20601921376 Donaldo Diego Ruiz Gonzáles DNI: 73056563 Gerente General

CONSORCIO UNIA RUC: 20537986694 Donaldo Diego Ruiz Gonzales Gerente

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.

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	6/09/2023

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 YARINACOCHA - PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO - 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/ 6,624.00
		Monto de otras penalidades	—
		Monto total de las penalidades aplicadas	S/ 6,624.00

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
		Telefono de contacto	-

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

Econ. Amy M. Garcia Salas
JEFE DE LA UNIDAD DE LOGISTICA

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056583
Gerente General

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Experiencia en la Especialidad

N° 2

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

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:

a) Integrantes del consorcio
   1. **LECAM E.I.R.Ltda.**, con RUC N° 20601921376.
   2. **ORTIZ ALVA TULA ISABEL.**, con RUC N° 10224993680.

b) 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.

c) Fijamos nuestro domicilio común en el Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali.

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1.	OBLIGACIONES DE **LECAM E.I.R.Ltda.** • Ejecutor del Servicio • Actividad Administrativa • Operador Tributario	50%
2.	OBLIGACIONES DE **ORTIZ ALVA TULA ISABEL.** • Ejecutor del Servicio • Actividad Administrativa	50%
	TOTAL OBLIGACIONES	**100%**

Huánuco, 18 de julio de 2022

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 22056563
Gerente General

CONSORCIO "UNIA"
Elio Deivy Hamerllin Campos Ortiz
DNI: 73066221
REPRESENTANTE COMÚN

Consorciado 1
LECAM E.I.R.Ltda.
ORTIZ ALVA TULA ISABEL
DNI. N° 22499368

Consorciado 2
ORTIZ ALVA TULA ISABEL
DNI. N° 22499368

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali.
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

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 HUANUCO, 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. -========== JS

HUÁNUCO, 21 DE JULIO DEL 2022

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARIA

Miguel Angel Espinoza Figueroa
Abogado Notario de Huánuco

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

CONSORCIO "UNIA"
Elio Lenny Intzerillin Campos Ortiz
DNI: 73066221
REPRESENTANTE COMÚN

CONSORCIO "UNIA" 00119
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) Pillco 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, Pillco 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.**

NO REDACTADO EN ESTA NOTARIA DOCUMENTO

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 HAMERLLIN 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 contara con las facultades para que pueda actuar en calidad de solicitante o invitado en un proceso conciliatorio o de arbitraje.

LECAM E.I.R.L.
Reinaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73055563
Gerente General

CONSORCIO "UNIA"
Servicios en General.

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%]
   - Ejecutor del Servicio
   - Actividad Administrativa
   - Operador Tributario

2. OBLIGACIONES DE **ORTIZ ALVA TULA ISABEL.** [50%]
   - 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.

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921378
Geraldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Consorciado 1
LECAM E.I.R.Ltda
ALVA TULA ISABEL
DNI. N° 22499368

Consorciado 2
ORTIZ ALVA TULA ISABEL
DNI. N° 22499368

LEGALIZACION AL DORSO

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 normasde derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMO SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS[8]
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 dentrodel 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 plazode 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 entreambas 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 sunotificación, 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 losgastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓNCONTRACTUAL
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.

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA
Econ. Moderli Mas Delgado
Director (e) de la Dirección General de Administración

LA ENTIDAD

LECAM E.I.R.L.
RUC 20601921376
Tula Isabel Ortiz Alva
GERENTE GENERAL
DNI: 72465368

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

EL CONTRATISTA

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: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
1	Demora en la atención del servicio de alimentos enlos horarios establecidos (Se considera demora pasado los 15`)	0.05 de laUIT, 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 laUIT, por personal por ocurrencia	
3	No contar con botiquín implementado para primerosauxilios	0.05 de laUIT, por ocurrencia	
4	Incumplimiento de algunas de las obligacionesdescritas 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 tiempoindicado	0.02 de laUIT, por ocurrencia	
7	No cumplimiento de las especificaciones técnicas respecto al gramaje, u otra unidad de medida de losalimentos	0.02 de laUIT, por ocurrencia	
8	Presencia de cabello, insecto u otros agentescontaminantes en los alimentos	0.05 de laUIT, por ocurrencia	
9	Paralizar parcial o totalmente algunos de losservicios de alimentación sin justificación alguna	1.5 UIT, por ocurrencia	
10	No cumplir con el valor nutricional establecido en losTérminos de Referencia	0.10 de laUIT, por ocurrencia	
11	Incumplimiento de las raciones programadas por laUnidad responsab	0.05 de laUIT, 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, porocurrencia	
13	Insumos, Alimentos, frutas y otros en mal estado ocon fecha de vencimiento expirado	1 UIT por ocurrencia	Resultados de los análisis efectuados por la Entidad, descritosen 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

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN - UNIA

LECAM E.I.R.L. RUC 20601921378 Rolando Tula Isabel Ortiz Alva GERENTE GENERAL DNI: 22495308

LECAM E.I.R.L. RUC: 20601921378 Rolando Diego Ruiz Gonzáles DNI: 73056563 Gerente General

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 porciento (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 32y 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 Leyde 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 7del 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 ypersonas 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: 20601321376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056543
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 conformidadde 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 secomputan 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 **S/. 79,568.00** (Son: Sesenta y Nueve Mil Quinientos Sesenta y Ocho con 00/100 Soles) como Garantía de Fiel Cumplimiento en aplicación del articulo 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: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN - UNIA
V°B°

LECAM E.I.R.L
RUC 20601921376
Yulia Isabel Ortiz Alva
GERENTE GENERAL
DNI: 22486366

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 cumpliese 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 posteriormentepor defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contratacionesdel Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de Un (01) año contado a partir de la conformidadotorgada 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 Donaldo Diego Ruiz Gonzales DNI: 73056563 Gerente General

LECAM E.I.R.L. RUC: 20501921378 Tula Isabel Ortiz Alva GERENTE GENERAL DNI: 22409308

000217

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73058563
Gerente General

Experiencia en la Especialidad

N° 1

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía 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 AMAZONÍA – 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 AMAZONÍA – SEMESTRE ACADÉMICO 2022 I Y II**, que celebra de una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N.° 20393146657, con domicilio legal en Carretera SanJosé Km. 0.5- Yarinacocha – Coronel Portillo – Ucayali, representada por el **Eco MODERLI MAS DELGADO**, identificado con DNI N.° 41905212, designado mediante Resolución N° 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° 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° 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° 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 AMAZONÍA – 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 AMAZONÍA – 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 todoslos 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.

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN UNIA V°B°

LECAM E.I.R.L. RUC 20601921376 Tula Isabel Ortiz Alva GERENTE GENERAL DNI: 22489368

LECAM E.I.R.L. RUC 20601921376 Donaldo Diego Ruiz Gonzales DNI: 73066563 Gerente General

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General.

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
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

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**

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601021376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAM E.I.R.L.”

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Experiencia
N° 4

Avenida 2 Mz “D” Lte “22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

El Viajero
POLLERIA RESTAURANT

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

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
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 **SERVICIÓ 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: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

El Viajero
POLLERIA RESTAURANT

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.N.I N° 22512028

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73055563
Gerente General

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Experiencia
N° 3

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

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 **SERVICIÓ 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: 20601921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General

Consorcio "UNIA"

(INTEGRADO POR LA EMPRESA LECAM E.I.R.L.TDA. Y POR TULA ISABEL ORTIZ AIVA)

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 **SERVICIÓ 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: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

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

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73099563
Gerente General

000211

aq 50

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601021378
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Experiencia
N° 2

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

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 **SERVICIÓ 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: 20601921378
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). **YANET CCORE HUAMANI** identificado con DNI N° 44721108, ha laborado en esta empresa como **Nutricionista** para el **SERVICIÓ 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: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Calleria - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecamsrl@hotmail.com
Celular: 942330483

115000

Pag 49

CONSORCIO NUTRICIÓN INTEGRAL DEL SUR

CONFORMADO POR LAS EMPRESAS:
GRUPO 2891 M & O E.I.R.L. CON RUC Nº 20605056084
L & B CONCESIONARIOS NACIONALES E.I.R.L. CON RUC Nº 20603140703
Y ANDRE INVERSIONES E.I.R.L. CON RUC Nº 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 Nº 2
E.P. VARONES AREQUIPA

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Domicilio Legal: Urb. Valencia Mz. G 8ª – Calle Chullo – Yanahuara–
Arequipa
E-mail: bmi311282gmail.com
Cel.: 999-525766

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Experiencia
N° 1

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

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). **YANET CCORE HUAMANI** identificado con DNI N° 44721108, ha laborado en esta empresa como **Nutricionista** para el **SERVICIÓ 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

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL.
B.3 Experiencia del Personal Clave.

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

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921275
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Capacitación
N° 4

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

YACHAKUY PERÚ

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.

Huánuco, 15 de septiembre de 2023

Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056583
Gerente General
ECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376

Mg. Emerson J. Polino Puente
GERENTE GENERAL

Yisenia Ramirez Justiniano
DIRECTORA ACADÉMICA

Verificar validez certificado
CÓDIGO N° YP-BPM-0025049

Código N° YP-BPM-0025049

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056569
Gerente General

Capacitación
N° 3

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

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

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20609421376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 43056563
Gerente General

Mg. Emerson J. Polino Puente
GERENTE GENERAL

Lisenia Ramírez Justiniano
DIRECTORA ACADÉMICA

Verificar validez certificado
CÓDIGO N° YP-BPM-0025046

Código N° YP-BPM-0025046

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20600921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Capacitación

N° 2

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

YACHAKUY PERÚ

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: 20601921378 Donaldo Diego Ruiz Gonzales DNI: 30656563 Gerente General

Mg. Emerson J. Polino Puente
GERENTE GENERAL

Jisenia Ramirez Justiniano
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: 2060921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Capacitación

N° 1

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

YACHAKUY PERÚ

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.

Huánuco, 20 de marzo de 2024

LECAM E.I.R.L. RUC N° 20602621376 Donaldo Diego Ruiz Gonzáles DNI: 43056563 Gerente General

Mg. Emerson J. Polino Puente
GERENTE GENERAL

Jisenia Ramirez Justiniano
DIRECTORA ACADÉMICA

Verificar validez certificado
CÓDIGO N° YP-0088812

Código N° YP-0088812

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL.
B.2 Calificación del Personal Clave.
B.2 Capacitación.

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General

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: 20601921876
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 75056563
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

000202

LECAM E.I.R.L.
Servicios en General

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Formación Académica

N° 4

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 PEREZ PAUCAR

TITULADO (A) en EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO PRIVADO "SAN PEDRO"

POR TANTO:

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

Dado en HUANCAYO *a los* VEINTIDOS *días del mes de* MARZO *de* 2008

LECAM E.I.R.L. RUC: 20507011815 Dorinda Diaku Ruiz Gonzales DNI: 20568563 Gerente General

DIRECTOR DE LA INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Econ. JUAN B. PINVAT GOMEZ
DIRECTOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
Lic. WALTER ANGULO MERA
Director Regional de Educación Junín

INTERESADO

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L
RUC: 2[illegible]921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Formación Académica

N° 3

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

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) **EDWIN 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.

ECAM E.I.R.L. RUC 20601921378

Director del IEST

Narda Ybáñez Flores
DIRECTORA
I.E.S.T. CONTINENTAL

Código Registro IEST
N° 0204-45506019

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20603921376

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Formación Académica

N° 2

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

REPÙBLICA 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): CATERIN YURICO COSME PALOMINO

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 HUANCAYO *los* 19 *días del mes de* MAYO *del* 2017

LEAM E.I.R.L.
RUC: 20607921378
Osvaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 42059563
Gerente General

Econ. JUAN R. PEREZ GOMEZ
DIRECTOR
DIRECTOR GENERAL

Código Registro IEST
Nº 000252

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Rolando Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 43056569
Gerente General

Formación Académica

N° 1

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 cuanto, el Consejo de la Facultad de:

Ciencias Biológicas

con fecha 29 de diciembre del 2014, acordó otorgar el Título Profesional de:

Licenciada en Nutrición Humana

a: Yanet Ccora 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.S.A.

El Consejo Universitario en uso de sus atribuciones, acordó 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 Obando Aguirre

Rector
Dr. VICTOR HUGO LINARES HUACO

Decano
Dra. ANA MARGOTH RIVERA PORTUGAL

Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 29055563
Gerente General

LECAM E.I.R.L."

Servicios en General.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056583
Gerente General

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL.
B.2 Calificación del Personal Clave.
B.2.1 Formación Académica.

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General

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: 20601921370
Fernando Darío Ruiz Gonzales
DNI: 73056583
Gerente General

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General.

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 Nº 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 Jaén 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, Ollachea y de San Gabán 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 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
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

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.

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601021376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

ANEXO Nº 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 Nº 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: 20601921378
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General.

No Aplica

LECAM E.I.R.L
RUC: 20501921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General.

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
Gerente General

g) El Precio de la Oferta
(Anexo Nº 6)

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General.

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.

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921976
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 72050883
Gerente General

LECAM E.I.R.L
RUC: 20607921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73068563
Gerente General

f) Promesa de Consorcio con firma legalizada, (Anexo Nº 5)

LECAM E.I.R.L.
Servicios en General

ANEXO Nº 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.

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601021378
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73050563
Gerente General

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo DIEGO Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General

e) Declaración Jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo Nº 4)

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General

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.

Callería, 03 de mayo de 2024

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73055563
Gerente General

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
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 Nº 3)

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

sunarp
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL Nº 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. TITULOS 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: 20601021376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
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/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.

LECAM E.I.R.L
RUC: 20607921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73055563
Gerente General

c) Declaración Jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo Nº 2)

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

sunarp
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

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 GARANTIA MOBILIARIA.-

FACULTADES ESPECIALES: H) TIENE PODER PARA PLEITOS.- I) REPRESENTAR A LA EMPRESA ANTE TERCEROS, SEAN PERSONAS NATURALES O JURIDICAS, PUBLICAS O PRIVADAS, Y ANTE CUALQUIER TIPO DE ENTIDADES, INSTITUCIONES, AUTORIDADES Y FUNCIONARIOS PUBLICOS, Y ANTE TODA CLASE DE AUTORIDADES POLÍTICAS, CIVILES, ADUANERAS, ADMINISTRATIVAS, POLICIALES, MILITARES, TRIBUTARIAS, LABORALES, MUNICIPALES, GUBERNAMENTALES Y NO GUBENAMENTALES, 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 75º 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 RECONVENCIONES, 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 ADMIISTRATIVO, 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. N° 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° 126-2012-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.

sunarp
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

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 TRANFERENCIAS, 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.

LECANFIN E.I.R.L.
RUC: 20509215196

Arnaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 23056563
Gerente General

DOCUMENTO QUE DIO MÉRITO A LA INSCRIPCIÓN:

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/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.

000189

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
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

sunarp
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL Nº 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.-

LECAM EIRL
RUC: 20601921576
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73056563
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/VERIFICARCERTIFICADOLITERAL.FACES 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, ÍNDICES AUTOMATIZADOS, Y TÍTULOS PENDIENTES QUE NO CONSTEN EN EL SISTEMA INFORMÁTICO

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzales
DNI: 73058563
Gerente General

a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo Nº 1)

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
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

2.2.1.
DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

LECAM E.I.R.L.
RUC: 20601921976
Lucinda Diego Ruiz Gonzales
DNI: 70585503
Gerente General

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

LECAM E.I.R.L
RUC 20601921376
Donaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483

SHALOM FOOD SERVICE
RUC. 10460335219

CONCURSO PÚBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DEALIMENTOS 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

LECAM E.I.R.L."
Servicios en General.

"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

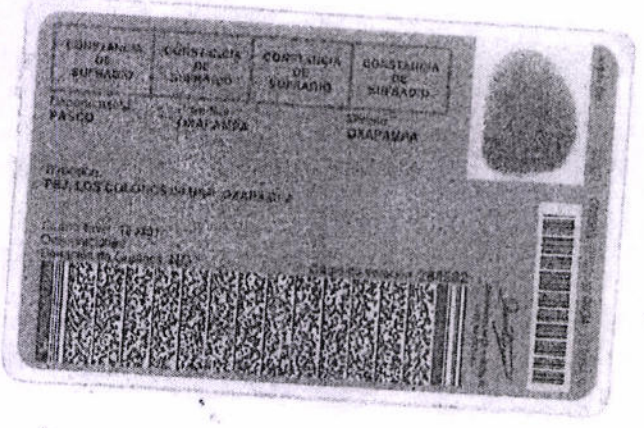
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA MERCED, PICHANAQUI Y LA FILIAL MAZAMARI-SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.

LECAM E.I.R.L
RUC: 20601921376
Ronaldo Diego Ruiz Gonzáles
DNI: 73056563
Gerente General

Ítem: Único
SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES

Avenida 2 Mz "D" Lte "22, Callería - Coronel Portillo - Ucayali
Correo: Lecameirl@hotmail.com
Celular: 942330483





SHALOM FOOD SERVICE
RUC: 10460335219

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, postor, identificado DNI: 46033521, RUC: **Nº 10460335219**, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación oRazón Social : **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**					
Domicilio Legal : PASAJE LOS COLONOS SN, OXAPAMPA, OXAPAMPA, PASCO					
RUC : 10460335219	Teléfono(s) :	972301185		952391885	
MYPE[21]		Sí	X	No	
Correo electrónico : giddelcrisostomol@gmail.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 servicios[18]

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
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Firma, Nombres y Apellidos del postor oRepresentante legal, según corresponda

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

Tributo	Afecto desde	Exoneración		
		Marca de 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

SHALOM 5 RUC 10460335219

Yiddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SUNAT

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	: giddelcrisostomol@gmail.com
Correo Electrónico 2	: grillgourmetoxapampa@gmail.com

Domicilio Fiscal

Actividad Economica	: 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	: ESPALDA MUNICIPALIDAD DE OXAPAMPA
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal	: 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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC Nº :	10460335219
Razón Social :	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Actividad Económica (*) :	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
CIIU (*) :	5610
Domicilio :	PJ.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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

Impreso el 13/02/2024 14.07.02

OSCE

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

SHALOM FOOD SERVICE E.I.R.L. RUC: 10460335219

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

UUU183

CERTIFICAT*CERTIFICATE*СЕРТИФИКАТ*CERTIFICATO*SERTIFIKAT

HAWK EYE
Certifications

CERTIFICATE

This is to Certify that the Quality Management System of

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

URB. BARRIO CAJAS - HUARI, JR. YACHAYHUASI Nº 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

IAF MLA

EGAC Accredited QMS Certification CAB # 012212

CERTIFICAT*CERTIFICATE*СЕРТИФИКАТ*CERTIFICATO*SERTIFIKAT

HAWK EYE
Certifications

SHALOM FOOD SERVICE
RUC: 10460335219

CERTIFICADO

El presente es para Certificar que el Sistema de Gestión de Calidad de

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

URB. BARRIO CAJAS - HUARI, JR. YACHAYHUASI Nº 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 DÉ 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

IAF

EGAC Accredited
QMS Certification

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

ANEXO Nº 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº 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 Nº 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

Shalom

eagle

ISO 9001 SYSTEM CERTIFICATION

SHALOM FOOD SERVICE • RUC: 10460335219 • V°B° 10

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Señores

De nuestra consideración:

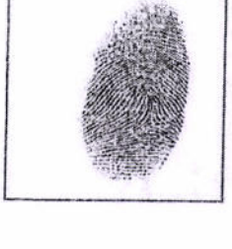
Mediante la presente, el suscrito **GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE**, identificado con D.N.I. N° **46033521**, postor con R.U.C. N° 10460335219.

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



HUELLA DIGITAL

Nombres: GIDDEL NATHAN

Apellidos: CRISOSTOMO LAURENTE

DNI: 46033521

RUC: 10460335219

Giddel N. Crisostomo Laurent...
RUC: 10460335219

13

DECLARACIÓN JURADA

Mediante el presente el suscrito, declaro bajo juramento que cuento con el equipamiento gastronómico detallado en el cuadro N° 13 de los términos de referencia.

CUADRO N°13

EQUIPOS GASTRONOMICOS	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 YDESINFECCIÓN	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 Giddel Nathan
RUC: 10460335219

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE • 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
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 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:

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
Asustomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda

Asustomo Laurente
RUC: 10460335219

000179

Shalom

eagle

ISO 9001 CERTIFIED

SHALOM FOOD SERVICE V°B° RUC: 10460335219

PERSONAL CLAVE

- 1 SUPERVISOR DE CALIDAD
- 1 NUTRICIONISTA
- 3 MAESTROS DE COCINA

Giddel N. Crisóstomo Laurente
RUC: 10460335219

FORMACION ACADEMICA, CAPACITACION Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Addel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

CÓDIGO DE LA UNIVERSIDAD	010
TIPO DE DOCUMENTO	DNI X Carné de Extranjería Pasaporte Nº 76622535
ABREVIATURA GRADO O TÍTULO	B T X M D S
MODALIDAD DE OBTENCIÓN DEL GRADO O TÍTULO	Trabajo de Investigación / Sustentación de Tesis X / Trabajo de Suficiencia Profesional / Informe de Experiencia Profesional / Examen de Capacidad Profesional
MODALIDAD DE ESTUDIOS	P X S D
Nº 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 X D — FECHA DE DIPLOMA DUPLICADO Día Mes Año
LIBRO	044-T
FOLIO	412
REGISTRO	675
Nº 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. HERMES AMADEO ROSALES PAPA* de la
Facultad de: *INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS*
son auténticas.

Huancayo, 23 MAY 2019

Abog. ELIZABETH LEONOR ROMANI CLARIOS
SECRETARIA GENERAL

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

UNCP 0003926-T

Citadel N. Crisóstomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE • RUC 10460335219 •

000178

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 ONCIHUAY

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ · RECTOR · HUANCAYO

Dr. MOISES RONALD VASQUEZ CAICEDO AYRAS
RECTOR (T)

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ · SECRETARIO GENERAL · HUANCAYO

Abog. ELIZABETH LEONOR ROMANI CLAROS
SECRETARIA GENERAL (T)

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ · DECANO · HUANCAYO

Dr. HERMES AMADEO ROSALES PAPA
DECANO(T)

Fiddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE · RUC: 10461355901 · V°B° 18

000177

NOVALIDO FIRMAS DE CONTRATO EN OBRAS PARA RESIDENTES DE OBRAS PÚBLICAS

LEY Nº 24648

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ

Certificado de Habilidad

Nº - A - 0340679 D°

Los que suscriben certifican que:

El Ingeniero (a): RUTH ISABEL YARANGA ONCIHUAY

Adscrito al Consejo Departamental de: JUNIN

Con Registro de Matricula del CIP Nº: 241825 Fecha de Incorporación: 18/02/2020

Especialidad: Ingeniería en Industrias Alimentarias

De conformidad con la Ley Nº 28858, Ley que complementa a la Ley Nº 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

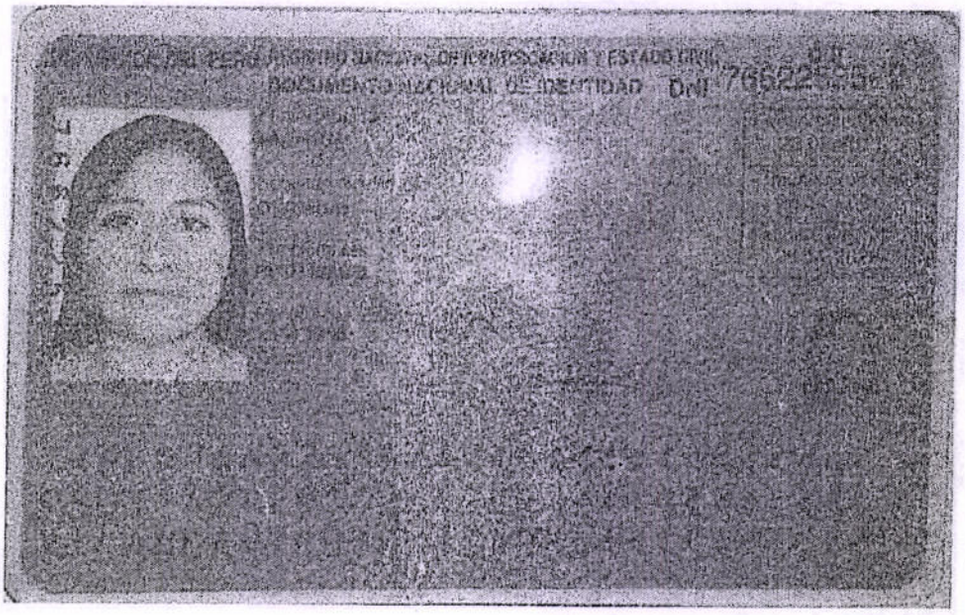
Ing. María del Carmen Ponce Mejía
Decana Nacional
Colegio de Ingenieros del Perú

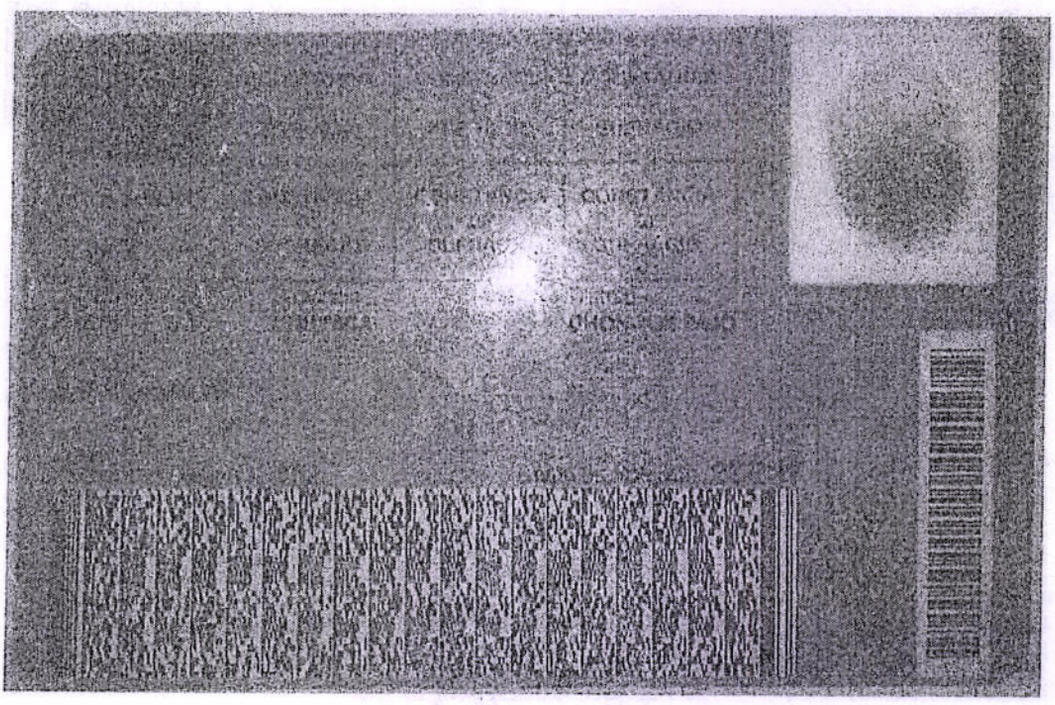
COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO DEPARTAMENTAL DE JUNIN

Ing. Francisco Cyl Godino Pomo
DECANO
Consejo Departamental
Colegio de Ingenieros del Perú

Abdel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE
RUC: 10460335219





Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

N° de Registro: 309

King SSOMAC
CONSULTORES

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 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

T.N. Crisostomo Laurente
DNI: 10460335219

000176

N° de Registro: 309

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

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

22

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 ONCIHUAY
FECHA	:	del 04 al 07 de Julio del 2023
HORAS	:	24 Horas Lectivas
NOTA	:	20

Daniel Rojas H. P.

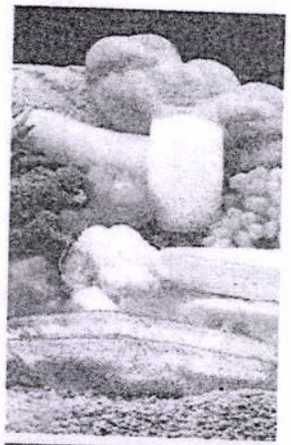
TOTAL CONSULTING GROUP S.A.C. Profesor Del Curso

ING. MG. SC. DANIEL ROJAS HURTADO
Profesor del Curso

Gidduel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE - RUC 10460335219

000175







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

Lima, 12 de Julio del 2023.

SRA. LILA CISNEROS GARCIA
GERENTE ADJUNTO

TOTAL CONSULTING GROUP S.A.C. GERENTE ADJUNTO

ING. MG. SC. DANIEL ROJAS HURTADO
DOCENTE DEL CURSO
CIP 145989

TOTAL CONSULTING GROUP S.A.C. GERENTE GENERAL

SHALOM HUGO SERVICE E.I.R.L. RUC: 10460335219 V°B° 24

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

REPUBLICA DEL PERÚ

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.

Dado y firmado en Huancayo, 18 de Marzo del 2020

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES RUC. 20466033521 HUANCAYO

Doctor Eutimio Catulino Jara Rodríguez
Rector

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES SECRETARÍA GENERAL HUANCAYO

Gladys Vilma Aurora Calderón Cornejo Vda. de
Suplencia
Secretaria General

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES DECANATO HUANCAYO

Doctor Williams Ronald Oliveros
Decano

SHALOM P.V.D. SERVICE RUC: 10406033521

000174

26

"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 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
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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000173

29

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
LEY DE CREACIÓN N.º 24641
CONSEJO REGIONAL XI - JUNÍN Y HUANCAVELICA

Lic. Connie Solano Auccaponia
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 Paccricona
Secretario de Economía

Lic. Andrea Campos Alfaro
Secretaria Científica

Lic. Niber Andamayo Arca
Delegado Regional

N° 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.

Lic. Nut. Connie Judith Solano Auccaponia
DECANA REGIONAL
CNP. 3734

Nota: Tiene validez hasta el 18 de enero de 2025

Gidden N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

Código de Universidad:	037
El Diploma de Título Profesional:	(T)
Inscrito con el Registro Nro.	630200000042
Libro Nro.	32 - T
Folio Nro.	390
Resolución Nro.	0544-2020-CU-VRAC
Fecha Consejo Universitario:	11 de Marzo del 2020
Tipo de Documento:	Dni
Nro de Documento:	45252197
Modalidad de obtención del Título Profesional:	Tesis
Modalidad de Estudios:	P
Tipo de emisión del Diploma:	Original

Huancayo, 18 de Marzo del 2020

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
SECRETARÍA GENERAL
HUANCAYO

Doctora Vilma Aurora Calderón Cornejo Vda. de Santivañez
Secretaria General

Abdel H. Crisostomo Arteaga
RUC: 10460335219
00005740

SHALOM E.I.R.L. • RUC: 10460335219 • SERVICE

N° de Registro: 319

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
Gerente General

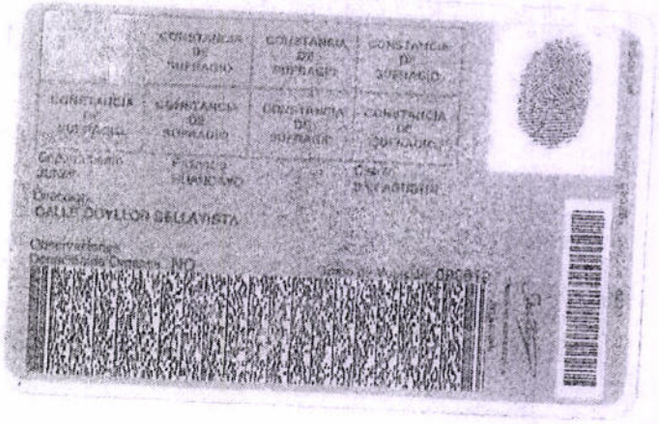
Miguel Muñoz Medina
Nutricionista

000172

31

SHALOM FOOD SERVICE
30
V°B°
RUC: 10460335219





Madelyn Crisostomo Laurent
DNI: 10460335219

N° de Registro: 308

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

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista

T.N. Crisostomo Laurente
10460335219

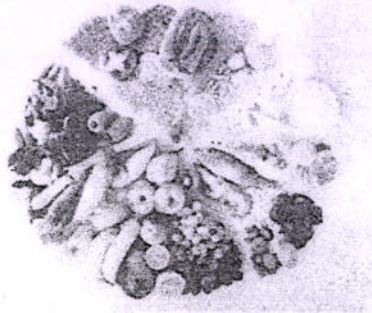
000171

N° de Registro: 319

King SSOMAC
CONSULTORES

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 transtornos y enfermedades. Conceptos básicos de nutrición terapéutica y medicina funcional.



Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

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 CARDENAS
GERENTE GENERAL

Ing. CIP Nilton Camacho Cárdenas
Gerente General

000170

N° de Registro: 308

King SSOMAC
CONSULTORES

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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460336219

34

Shalom

"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
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
gliddeicrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 – 992849052

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

NOTA DE EVALUACIÓN: 18

FECHA: 26 de octubre del 2022 al 29 de diciembre del 2022

DURACIÓN: 120 horas

N° DE REGISTRO: 224

REALIZADO POR: King SSOMAC Consultores S.A.C. (RUC: 20606775521)

TEMARIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Modulo 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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE • RUC: 20460335219 • 36

SHALOM SOD SERVICE
RUC: 10460335219
V°B°

REPÚBLICA DEL PERÚ
REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACIÓN Y ESTADO CIVIL
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD

CUI
46800912-4



Primer Apellido
LEON

Segundo Apellido
SOTO

Prenombres
ROSSIO

46800912

700412

Sexo
F

Nacionalidad
PER

Fecha de Nacimiento
10 11 1990

Estado Civil
SOLTERA

Fecha de Emisión
25 11 2021

N° de Tarjeta
0200565554

Fecha de Caducidad
25 11 2029

Constancia de Sufragio	Constancia de Sufragio	Constancia de Sufragio	Constancia de Sufragio

Ubigeo de Inscripción 246318

Ubigeo de Nacimiento 080509 Dirección JR. GALILEA 120

Donación de Órganos SI

Departamento/Provincia/Distrito
JUNIN/HUANCAYO/EL TAMBO

Carmen Melendez Campos
Jefa Nacional

I<PER46800912<6<<<<<<<<<<<<<<<
9011104F2911250PER<<<<<<<<<<<6
LEON<<ROSSIO<<<<<<<<<<<<<<<<<<

Giddel N. Crisostomo 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 TECNICO EN
GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO

A Don(ña) ROSSIO LEON SOTO

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

Dado en HUANCAYO *a los* DIEZ *días del mes de* JULIO *del* 2015

DIRECTOR

TITULADO (A)

Giddel N. Crisostomo Loupeitte
RUC: 10460335219

SHALOM FOTO SERVICE

N° de Registro: 307

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

Abel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000168

N° de Registro: 307

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
Gerente General

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista

N. Crisostomo Lauren...
10450335219

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 MANIPULACION DE ALIMENTOS BPM, ALIMENTACION EN TIEMPOS DE PANDEMIA HIGIENE ALIMENTARIA Y COVID 19, PHS Y HACCP

Modulo 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

Modulo 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

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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE · RUC 20606775521 · 43

000167

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 ALIIMENTARIA 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 CARDENAS
GERENTE GENERAL

Ing. CIP Nilton Camacho Cárdenas

Gerente General

SHALOM FOOD SERVICE

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 criticos de control y Análisis de Peligros
Acciones correctivas
Trazabilidad

Giddel N. Crisostomo Laure
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE RUC: 10256360945

000166

King SSOMAC
CONSULTORES

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. 6788

LIC. MIGUEL MUÑOZ MEDINA
Capacitador

King SSOMAC
CONSULTORES
ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
GERENTE GENERAL

ING. CIP NILTON CAMACHO CÁRDENAS
Gerente General

Riddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE S.A.C. RUC 20606336094

N° 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
Nutricionista

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000165

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

Giddel N. Crisostomo
RUC: 10460355219

SHALOM FOOD SERVICE • RUC 10460355219

000164

49

"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
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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

N° de Registro: 318

King SSOMAC
CONSULTORES

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



Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

48

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. SSOMAC CONSULTORES
ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
GERENTE GENERAL

Ing. Nilton Camacho Cardenas
Gerente General

Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
C.N.P. 6708

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista

Fidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000163

San Pedro

REPÚBLICA DEL PERÚ
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
A NOMBRE DE LA NACIÓN
El Director General del Instituto de Educación Superior Tecnologico 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 TÍTULO para que se le reconozca como tal

Dado en JUNIN *a los* 25 *días del mes de* MAYO *de* 2018

DIRECTOR GENERAL

Código Registro IEST
N° 0736264-00348

Adel N. Crisostomo Laurente
DNI: 10460335219

SHALOM RUC 10

000162

53

"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
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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

N° de Registro: 316

King SSOMAC
CONSULTORES

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



Adel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

N° 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
Nutricionista

Riddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000191

Instituto Continental

REPÚBLICA DEL PERÚ
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



A NOMBRE DE LA NACIÓN

El Director General del Instituto de Educacion Superior Tecnológico Privado Continental

Por cuanto Don (ña):

SARI ROMINA YARANGA GAVILAN

Ha cumplido satisfactoriamente con las normas y disposiciones reglamentarias vigentes, le otorga el Titulo 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
Nardo Ybañez Flores
Dirección
Instituto Continental

Código Registro IEST
N° 0631-44420799

Yel N. Crisostomo Laurente
DNI: 10460335219

54

N° de Registro: 312

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

Ing. Nilton Camacho Cardenas
Gerente General

Miguel Muñoz Medina
Licenciado en Nutrición
C.N.P. 6758

Miguel Muñoz Medina
Nutricionista

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000160

N° de Registro: 317

King SSOMAC
CONSULTORES

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



Guidel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

CERTIFICADO OTORGADO A:

King SSOMAC
CONSULTORES

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

King SSOMAC CONSULTORES
ING. NILTON CAMACHO CARDENAS
GERENTE GENERAL

Ing. CIP Nilton Camacho Cárdenas

Gerente General

Cristian N. Crisostomo Laurent
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE E.I.R.L. RUC 20460335219

000159

N° de Registro: 312

King SSOMAC
CONSULTORES

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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000158

61

"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
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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

NOTA DE EVALUACIÓN: 18
FECHA: 26 de octubre del 2021 al 29 de diciembre del 2021
DURACIÓN: 90 horas
N° 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
- 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

Modulo II: Introducción a HACCP

- Introducción al Sistema HACCP
- Etapas 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

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

Miguel Mauricio Crisostomo Laurente
RUC: 10460302619

60

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATOO CP 26	FECHA DE LA CONFORMIDADDE SER EL CASO[27]	EXPERIENCIA PROVENIENTE[28] DE:	MONEDA	IMPORTE[29]	TIPO DE CAMBIO VENTA[30]	MONTO FACTURADOACUMULADO 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
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC 10460335219

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

Crisostomo Laurente Giddel N.
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE

63

000157

EXPERIENCIA DE POSTOR

- ORDEN DE COMPRA + CONFORMIDAD DE SERVICIO
- CONTRATO + CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000156

HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 6700048265
Nro. Documento (MIGO): 5005264386
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 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.	Monto	Moneda	Total
890789	G SERVICIO DE ALIMENTACION	80,273	1.00	PEN	80,273.00

TOTAL: 80,273.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN

64

RUC: 20100045517
Av. Javier Prado Este Nro. 444 Int. 2201 (Edificio Torre Prado Pises 22
Y 23) Lima - Lima - San Isidro
Telf.: 414-3665

Nº: 6700048265

ESPECIFICAR EL Nº DE ESTA ORDEN EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: 04.10.2023

DATOS DEL PROVEEDOR

R.U.C.	10460335219	PERU: RETENCIÓN 3%
Señores:	1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIODEL NATHAN	
Dirección:	AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N	
Teléfono:	964432013	
Atención:	.	Telf: 964432013; e-mail:
e-mail:	INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM	

LUGAR ENTREGA :	Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2631 LIMA-San Isidro
FECHA ENTREGA :	07.11.2023
CONDICIONES DE PAGO:	Pago a 30 Dias

Sírvase enviarnos a la brevedad posible la mercadería que a continuación detallamos, la misma que deberá facturarse de acuerdo a las especificaciones y precios preestablecidos por Ustedes / DESDE EL 01/04/2022 SOLO ACEPTAMOS COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS.

SOLES

ITEM	C.MATERIAL	CÓD.FABRICANTE / DESCRIPCIÓN	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690789	/ G SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SolPed: 3300131134 Posc. 0.000 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 COTIZACION Y CONTRATO
09.10.2023:
[04-JOAOASOARES][10-JDELGADO][12-AGONCALVES][11-NUNORAFAEL]

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

Correa, Ricardo — De Cesaris, Manuel

Nathan Giodel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000155

Proyecto: TRABAJOS COMPLEMENTARIOS E INICIO DVI VALLE NORTE PRESA DE RELAVES - 5TA ETAPA

Mes: AGOSTO
Desde: 14 de Agosto del 2023
Hasta: 31 de Agosto del 2023

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - VALORIZACIÓN N° 01

Razón Social	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	Telefonos	984432013
RUC	10460335219	UBIC./FRENTE	TODOS
Direccion	AV. NICOLÁS AYLLON S/N	Cant. Person.	302
Prov.-Dep.	YAULI - JUNIN	Tipo Personal	PERSONAL DE MEP
Tarifa	○ Hora ○ Día ○ Semana ○ Quincena ◉ Mes	T. Comprob	FACTURA
	☑ Precio Neto ☑ Precio Bruto	N° Cta. Banc.	SOL
	☐ Incl. Traslado ☐ No Incl. Flete	BANCO	BCP

FECHA	D.TRABAJ.	TURNO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO MEJORADO	ALMUERZO CAMPO	OBSERVACIÓN PARTE
14-Ago-23	01.00	Día	134	12	133	0	0	
		Noche						
15-Ago-23	01.00	Día	133	12	132	0	0	
		Noche						
16-Ago-23	01.00	Día	159	21	178	0	0	
		Noche						
17-Ago-23	01.00	Día	161	24	183	0	0	
		Noche						
18-Ago-23	01.00	Día	232	24	194	0	0	
		Noche						
19-Ago-23	01.00	Día	192	18	187	0	0	
		Noche						
20-Ago-23	01.00	Día	190	21	192	0	0	
		Noche						
21-Ago-23	01.00	Día	190	17	188	0	0	
		Noche						
22-Ago-23	01.00	Día	189	17	189	0	0	
		Noche						
23-Ago-23	01.00	Día	189	21	186	0	0	
		Noche						
24-Ago-23	01.00	Día	185	31	189	0	0	
		Noche						
25-Ago-23	01.00	Día	233	19	193	0	0	
		Noche						
26-Ago-23	01.00	Día	199	23	197	0	0	
		Noche						
27-Ago-23	01.00	Día	197	25	196	0	0	
		Noche						
28-Ago-23	01.00	Día	197	22	192	0	0	
		Noche						
29-Ago-23	01.00	Día	195	22	194	0	0	
		Noche						
30-Ago-23	01.00	Día	198	26	193	0	0	
		Noche						
31-Ago-23	01.00	Día	189	40	198	0	0	
		Noche						
Total	18.00		3,381	395	3,314	0	0	

Tiempo mínimo pactado (Días)	18					
Disminución por Días No trabajados	0					
Tiempo mínimo a Valorizar	18					
			TAPPER			
Cantidad a valorizar por MES	3381	395	3314	0	0	
Costo Unitario	11.50	12.50	11.00	0.00	0.00	
	38,881.50	4,937.50	36,454.00	0.00	0.00	60,273.00

Elaborado por	Revisado por	Propietario-Representante Legal Proveedor
Nombre: KENYI PEÑA AREVALO	Nombre	Nombre: GIDDEL Crisostomo laurente
Firma	Firma	Firma
D 09 M 10 A 23	D M A	D 09 M 10 A 2023

MOTA-ENGIL PERU S.A
Kenyi Junior E. Peña Arevalo
ASISTENTE ADMINISTRATIVO
SERVICIOS GENERALES MEP

MOTA-ENGIL PERU S.A
Raul Segovia Gamez
JEFE DE OFICINA TECNICA

Giddel N. Crisostomo Laure
RUC: 10460335219

MOTA-ENGIL

PROVEEDOR: CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

RUC: 10460335219

MONEDA: SOL

ESTADO DE PAGO (EDP) N° 01

Acuerdo N°: OC 6700048265 Acuerdo N°:

Fecha Referencia: 14/08/2023

Versión Referencia: 30/09/2023

OBRA: PATA DE RELAVES - STA ETAPA

CENTRO DE COSTO: 1014

SOCIEDAD: 1701

FECHA DE APROBACION:

PERIODO DE PAGO: 14/08/2023 al 21/08/2023

PAGO DE FACTURA: 30/10/23

ITEM	DESCRIPCION	SEGUN EL CONTRATO							ACUMULADO ANTERIOR		ESTE PERIODO		ACUMULADO ACTUAL		SALDO		CONTRATO
		UNIDAD	MESES	DIAS	CANTIDAD	CANTIDAD	TARIFA	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	
								S/. 264,570.00		S/. -		S/. 90,273.00		S/. 90,273.00		S/. 174,297.00	ORDEN DE SERVICIO O ORDEN DE CONTRATO
2YEM	SERVICIO DE ALIMENTACION							S/. 264,570.00		S/. -		S/. 90,273.00		S/ 90,273.00			
1.10	DESAYUNO	DA	2.00	30.00	1.00	1.00	S/ 11.50	S/ -		S/ -	3,081.00	S/ 38,881.50	2,381.00	S/. 30,361.50		S/ -	OC 6700048265
1.20	ALMUERZO	DA	2.00	30.00	1.00	1.00	S/ 12.00	S/ -		S/. -	365.00	S/ 4,537.50	365.00	S/. 4,537.50		S/ -	
1.30	CENA	DA	2.00	30.00	1.00	1.00	S/ 11.00	S/ -		S/ -	3,114.00	S/ 36,454.00	3,114.00	S/. 36,454.00		S/ -	

JEFE OFICINA TECNICA: MOTA-ENGIL PERU S.A. Raul Segovia Gomez JEFE DE OFICINA TECNICA	ADMINISTRADOR: MOTA-ENGIL PERU S.A. EDWIN GAMUR MANUEL DAVILA Administrador de Obra	GERENTE DE OBRA / RESIDENTE: MOTA-ENGIL PERU S.A. Juan Felix Delgado Centurio GERENTE DE PROYECTO 12-10-2023	TOTALES	S/ -	-	S/ 90,273.00	-	S/ 90,273.00	REPRESENTANTE MEP
			I.G. (4%)		-		-	S/ -	
			SUB TOTAL	S/ -	-	S/ 90,273.00	-	S/ 90,273.00	
			AMORT. ADELANTO		-		-		FECHA
ADMINISTRACION DE CONTRATO	JEFE DE PLANEAMIENTO: MOTA-ENGIL PERU S.A. Raul Segovia Gomez JEFE DE OFICINA TECNICA	GERENTE DE PRODUCCION	SUBTOTAL	S/ -	-	S/ 90,273.00	-	S/ 90,273.00	REPRESENTANTE PROVEEDOR
			I.G.V.	S/ -	-	S/ 17,181.14	-	S/ 17,181.14	
			TOTAL (EN ME)					S/ -	
			TOTAL S/	S/ -	-	S/ 107,454.14	-	S/ 107,454.14	
FECHA	FECHA	FECHA							FECHA 09 octubre 2023

DESCUENTOS/OBSERVACIONES	TOTAL A PAGAR	S/. 94,722.14	TODA FACTURA DEBERA ENTREGARSE ADJUNTADO EL FORMATO EDP CASO CONTRARIO NO SERA RECEPCIONADA POR MEP

Sr. N. Crisostomo Laurente
DNI: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE

000154

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 Avenida)
Y 23) Lima - Lima - San Isidro
Telf. 414-3605

Nº: 6700048265

ESPECIFICAR EL Nº DE ESTA ORDEN EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: 04.10.2023

DATOS DEL PROVEEDOR
R.U.C: 10460335219 PERU: RETENCION 3%
Señores: 1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Dirección: AV. NICOLAS AYLLÓN S/N
Teléfono: 964432013
Atención: , Telf. 964432013 e mail:
e mail: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

LUGAR ENTREGA: Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2624 LIMA-San Isidro
FECHA ENTREGA: 07.11.2023
CONDICIONES DE PAGO: Pago a 30 Dias

Si existe adjuntas a la Orden de Compra, la aceptación de la misma y confirmación de pedido, la misma debe realizarse de acuerdo a los términos de precios y plazos especificados por Usted. / OF SIS 11 01 24 2023 S.R.O. MOTAMASON COMPROBANTES DE PAGO EN CRONICOS

SOLES

ITEM	C.MATERIAL	CÓD.FABRICANTE / DESCRIPCION	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690789	SERVICIO DE ALIMENTACION SolPed: 3385031144 Pos: 0060 PERIODO: DEL 14.08.2023 AL 30.09.2023 (01 MES Y 16 DIAS) TARIFAS DESAYUNO: S/ 11.50 + IGV ALMUERZO: S/ 18.50 + IGV CENA: S/ 14.00 + 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

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**

OBSERVACIONES: Centro Costo: 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-NUNORAFAEL]

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Sergio Ricaldi — De Lavalle Manuel

Para Uso
Nat N. Crisostomo 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

SHALOM FOOD SERVICE RUC: 10460335219

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
3381.00	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/ [illegible]
Valor Venta :	S/ 80,[illegible]
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/ 83,355.48
Total de Cuotas	:	1

Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto	Nº Cuota	Fec. Venc.	Monto
1	31/10/2023	83,355.48						

Esta es una representación impresa de la factura electrónica, generada en el Sistema de SUNAT. Puede verificarla utilizando su clave SOL.

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

MOTAENGIL E.

PROVEEDOR: CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN

MONEDA: SOL

RUC: 10460335219

ESTADO DE PAGO (EDP) N° 02

Orden Ref.: OC 6700048265 Orden Ref.:

Orden Aprobada: 14/09/2023

Orden Anulada: 30/09/2023

OBRA: PRESA DE RELAVES - 6TA ETAPA

CENTRO DE COSTO: 1264

SOCIEDAD: 3751

FECHA DE APROBACIÓN:

PERIODO DE PAGO: 1/09/2023 AL 30/09/2023

FECHA DE FACTURA:

ITEM	DESCRIPCION	SEGÚN EL CONTRATO							ACUMULADO ANTERIOR		ESTE PERIODO		ACUMULADO ACTUAL		SALDO		CONTRATO
		UNIDAD	MESES	DIAS	CANTIDAD	CANTIDAD	TARIFA	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	
								S/. 254,520.00		S/. 80,273.00		S/. 102,393.00		S/ 182,666.00		S/ 70,854.00	ORDEN DE SERVICIO U ORDEN DE CONTRATO
ITEM	SERVICIO DE ALIMENTACION							S/. 254,520.00		S/. 80,273.00		S/. 102,393.00		S/ 182,666.00			
1.10	DESAYUNO	EA	2.00	30.00	1.00	1.00	S/ 11.90	S/ -	5,381.00	S/ 39,841.70	4,359.00	S/ 45,128.50	9,740.00	S/ 93,012.20		S/ -	OC 6700048265
1.20	ALMUERZO	EA	1.00	30.00	1.00	1.00	S/ 12.90	S/ -	395.00	S/ 4,537.10	107.00	S/ 1,230.50	502.00	S/ 5,767.60		S/ -	
1.30	CENA	EA	2.00	30.00	1.00	1.00	S/ 11.00	S/ -	3,314.00	S/ 35,434.00	4,232.00	S/ 46,032.00	7,546.00	S/ 81,466.00		S/ -	

TOTAL (S)	S/ 80,273.00	-	S/ 102,393.00	-	S/ 182,666.00	REPRESENTANTE MEP
F.G (4%)		-		-	S/	
SUBTOTAL	S/ 80,273.00	-	S/ 102,393.00	-	S/ 182,666.00	FECHA
ANTICIPO AMORT.		-		-		
SUBTOTAL	S/ 80,273.00	+	S/ 102,393.00	+	S/ 182,666.00	REPRESENTANTE PROVEEDOR
I.G.V	S/ 14,449.14	+	S/ 18,430.74	+	S/ 32,879.88	
ISH (0.5% TO)					S/ -	
TOTAL (S)	S/ 94,722.14	-	S/ 120,823.74	+	S/ 215,545.88	FECHA 16-10-2023

JEFE OFICINA TECNICA

FECHA

ADMINISTRACION DE CONTRATO

ADMINISTRACION

MOTA ENGIL PERU S.A.

Wendy Chacón Mostacero
ASISTENTE ADMINISTRATIVO

FECHA

JEFE DE PLANEAMIENTO

FECHA

GERENTE DE OBRA / RESIDENTE

MOTA-ENGIL PERU S.A.

Juan Felix Delgado Cordano
GERENTE DE PROYECTO

FECHA 16.10.2023

GERENTE DE PRODUCCION

FECHA

DESCUENTOS/OBSERVACIONES

TOTAL A PAGAR S/ 122,823.74

*TODA FACTURA DEBERA ENTREGARSE ADJUNTADO EL FORMATO EDP CASO CONTRARIO NO SERA RECIBIDA POR MEP

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SKALON FOOD S.A.C. RUC: 20612536918

uuu153

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.	Monto	Moneda	Total
690789	G SERVICIO DE ALIMENTACION	103.393	1.00	PEN	103,393.00

TOTAL: 103,393.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000152

SHALOM FOOD SERVICE
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
PJ. LOS COLONOS SN URB. OXAPAMPA ESPALDA MUNICIPALIDAD DE OXAPAMPA
OXAPAMPA - OXAPAMPA - PASCO

FACTURA ELECTRONICA
RUC: 10460335219
E001-25

SHALOM FOOD SERVICE RUC: 10460335219 V°B°

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
4359.00	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:	00381434060	Porcentaje de detracción:	12.00	Monto detracción:	S/ 14640.45

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	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.

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

Proyecto: TRABAJOS COMPLEMENTARIOS EL INICIO - MINA VALLE NORTE
PRESA DE RELAVES - 5TA ETAPA

Mes: SETIEMBRE
Desde: 01 de setiembre del 2023
Hasta: 30 de setiembre del 2023

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - VALORIZACIÓN N° 02

(Razón Social): CRISOSTOMO LAURENTE ODDELY NATHAN
RUC: 10460335219
Dirección: AV. HORNABAZ LOTE 5G
Prov./Dep.: TALARA / PIURA
Turno: ( ) Todo (*) Día ( ) Semana ( ) Quincena (*) Mes
(*) Con Dieta ( ) Incremento
( ) Sin Dieta ( ) Sin Feriados

Teléfonos: 968537011
UBIC. RELEVE: TUMPIS
Cant. Hombres: 70
Tipo Personal: PERSONAL DE MED
T. Campaña: PACHACHA
N° Cta. Haber: NOE
HAYCO: NOE

FECHA	D. TRABAJ.	TURNO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO MEJORADO	ALMUERZO CAMPO	OBSERVACIÓN PARTE
1-Set-23	01.00	Día	150	30	120	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
2-Set-23	01.00	Día	148	15	133	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
3-Set-23	01.00	Día	145	15	145	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
4-Set-23	01.00	Día	145	15	144	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
5-Set-23	01.00	Día	140	15	145	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
6-Set-23	01.00	Día	166	15	148	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
7-Set-23	01.00	Día	141	15	142	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
8-Set-23	01.00	Día	138	16	140	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
9-Set-23	01.00	Día	139	18	138	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
10-Set-23	01.00	Día	140	12	139	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
11-Set-23	01.00	Día	140	17	139	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
12-Set-23	01.00	Día	136	18	139	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
13-Set-23	01.00	Día	138	15	139	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
14-Set-23	01.00	Día	134	22	132	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
15-Set-23	01.00	Día	164	25	137	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
16-Set-23	01.00	Día	135	15	136	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
17-Set-23	01.00	Día	137	14	135	0	0	
		Noche	3	0	0	0	0	
18-Set-23	01.00	Día	139	16	136	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
19-Set-23	01.00	Día	135	13	136	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
20-Set-23	01.00	Día	139	16	135	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
21-Set-23	01.00	Día	135	16	134	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
22-Set-23	01.00	Día	153	19	133	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
23-Set-23	01.00	Día	150	17	149	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
24-Set-23	01.00	Día	156	20	131	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
25-Set-23	01.00	Día	146	17	150	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
26-Set-23	01.00	Día	148	20	151	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
27-Set-23	01.00	Día	146	19	146	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
28-Set-23	01.00	Día	143	22	138	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
29-Set-23	01.00	Día	148	21	136	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
30-Set-23	01.00	Día	124	18	123	0	0	
		Noche	0	0	0	0	0	
Total	30.00		4,359	537	4,232	0	0	

Tiempo máximo pactado [Días]	30
Descuento por Días No Trabajados	0
Tiempo máximo a Valorizar	30

Cantidad a valorizar por MES	4359	537	4232	0	0	
Costo Unitario	11.50	12.50	11.00	0.00	0.00	
	50,128.50	6,712.50	46,552.00	0.00	0.00	103,393.00

Elaborado por:
Nombres: KENYI PEÑA AREVALO
Fecha:

Revisado por:
Nombres:
Fecha:

Propietario Representante Legal Proveedor:
Nombres: Oddely Crisostomo Laurente
Fecha: 16/10/23

JEFE DE OFICINA TECNICA

Oddely N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000151

75

HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 5400060496
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 Contab.: 11.01.2024

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.	Monto	Moneda	Total
692759	SERVICIO DE ALIMENTACION	45,000	1.00	PEN	45,000.00

TOTAL: 45,000.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

131000

MOTAENGIL

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 Nº DE ESTA ORDEN EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: **03.01.2024**

DATOS DEL PROVEEDOR
R.U.C: 10460336219 PERU: RETENCIÓN 3%
Señores: 1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Dirección: AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N
Teléfono: 964432013
Atención: ,
e-mail: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

Telf: 964432013; 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 Dias

Sírvanse enviarnos a la brevedad posible la mercadería que a continuación detallamos, la misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y precios proporcionado 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 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

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

Camelo, Ricardo

De Lacerda, [illegible]

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460336219

000150

79

Proyecto: TRABAJOS COMPLEMENTARIOS CINCIO DMIZALLE NORTE
PRESA DE RELAVES - SIA ETAPA

Mes: OCTUBRE
Desde: 01 de octubre del 2023
Hasta: 31 de octubre del 2023

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - VALORIZACIÓN N° 03

Razón Social: CRISOSTOMO LAURENTE GABRIEL NATHAN
RUC: 10460335219
Dirección: AV. SIGLO XX AVELINO
Prov. Dep.: NASCA - ICA
Tarifa: ○ Hora ◉ Día ○ Semana ○ Quincena ○ Mes
☑ Precio Hora ☑ Precio Día
☐ Hr. Trabajo ☐ No Hr. Pico

Teléfonos: 964452813
UBIC. CAMPAMENTO: CRUCE
Cant. Personal: 100
Tipo Personal: PERSONAL DE MEP
T. Comprob.: FACTURA
N° Cta. Banc.: SOL
BANCO: BCP

FECHA	D.TRABAJ.	TURNO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO MEJORADO	ALMUERZO CAMPO	OBSERVACIÓN PARTE
01-oct-23	01.00	Día	126	18	127	0	0	
		Noche						
02-oct-23	01.00	Día	126	16	125	0	0	
		Noche						
03-oct-23	01.00	Día	126	19	124	0	0	
		Noche						
04-oct-23	01.00	Día	123	19	123	0	0	
		Noche						
05-oct-23	01.00	Día	124	19	123	0	0	
		Noche						
06-oct-23	01.00	Día	179	22	135	0	0	
		Noche						
07-oct-23	01.00	Día	123	14	123	0	0	
		Noche						
08-oct-23	01.00	Día	114	15	111	0	0	
		Noche						
09-oct-23	01.00	Día	110	12	110	0	0	
		Noche						
10-oct-23	01.00	Día	110	11	109	0	0	
		Noche						
11-oct-23	01.00	Día	108	11	107	0	0	
		Noche	0					
12-oct-23	01.00	Día	107	14	106	0	0	
		Noche						
13-oct-23	01.00	Día	134	17	119	0	0	
		Noche						
14-oct-23	01.00	Día	116	13	114	0	0	
		Noche						
15-oct-23	01.00	Día	114	12	113	0	0	
		Noche						
16-oct-23	01.00	Día	114	13	112	0	0	
		Noche						
17-oct-23	01.00	Día	113	13	112	0	0	
		Noche						
18-oct-23	01.00	Día	112	12	111	0	0	
		Noche						
19-oct-23	01.00	Día	111	12	109	0	0	
		Noche						
20-oct-23	01.00	Día	131	13	117	0	0	
		Noche						
21-oct-23	01.00	Día	115	12	114	0	0	
		Noche						
22-oct-23	01.00	Día	116	13	115	0	0	
		Noche						
23-oct-23	01.00	Día	116	12	116	0	0	
		Noche						
24-oct-23	01.00	Día	116	13	115	0	0	
		Noche						
25-oct-23	01.00	Día	116	11	116	0	0	
		Noche						
26-oct-23	01.00	Día	175	15	177	0	0	
		Noche						
27-oct-23	01.00	Día	22	26	174	0	0	
		Noche						
28-oct-23	01.00	Día	171	12	170	0	0	
		Noche						
29-oct-23	01.00	Día	170	12	170	0	0	
		Noche						
30-oct-23	01.00	Día	170	12	170	0	0	
		Noche						
31-oct-23	01.00	Día	169	11	170	0	0	
		Noche						
Total	31.00		4.081	446	3.915	0	0	

Tiempo turnos (efectivo) [Días]	31
Ocurrencias por Día No Trabajado	0
Tiempo Pagado Mensual	31

Cantidad a valorizar por MES	4081	446	3915	TAPPER 0	0	
Costo Unitario	11,50	12,50	11,00	0,00	0,00	
	46.931,50	5.575,00	43.065,00	0,00	0,00	95.571,50

Elaborado por: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
JUAN CARLOS TARAZONA RUIZ
RESIDENTE DE RELAVES MEP

MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
Firma
MANUEL D'AVILA
Administrador de Obra

Presentado Por (Contratista) Lugar Procedencia
Nombre: Crisostomo Laurente Gabriel
Firma
DNI 47

MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
Ruben Rodriguez Rivera
Gerente de Gestión y Abastecimiento

Crisostomo Laurente
10460335219

131000

176

ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN

V°B°

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: 6700048265

ESPECIFICAR EL Nº DE ESTA ORDEN EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: 04.10.2023

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: ,
e mail: INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM

Telf: 964432013; e mail:

LUGAR ENTREGA: Av. Javier Prado Este 441 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2634 LIMA-San Isidro
FECHA ENTREGA: 07.11.2023
CONDICIONES DE PAGO: Pago a 30 Dias

SOLES

Sírvanse advertirnos a la brevedad posible la inobservancia que a continuación detallamos, la misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y precios proporcionado por Ustedes. / DESDE EL 01.06.2022 SOLO ACEPTAMOS COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS.

ITEM	C.MATERIAL	CÓD.FABRICANTE / DESCRIPCIÓN	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690789	7 G SERVICIO DE ALIMENTACION SolPed: 3300131134 Peso 0.000 PERIODO: DEL 14.08.2023 AL 30.09.2023 (01 MES Y 16 DIAS) TAREAS: 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

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**

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-JDELGADO][12-AGONCALVES][11-NUNORAFAEL]

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Davila, Ricardo — De Lacerda, Marcal

Pag.

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000149

HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 6700048265	**Proveedor:** 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIODEL NATHAN
Nro. Documento (MIGO): 5005383616	**R.U.C.:** 10460335219
Moneda: PEN	**Sociedad:** 3781 - Mota-Engil Peru S A
Referencia: EDP 03 OCT 2023	**Centro de Costo:** 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
Texto Cabecera: EDP 03 OCTUBRE 2023	**Cond.pago:** 3000
Fecha de Recepción: 11.01.2024	
Fecha Documento: 11.01.2024	
Fecha Contab.: 11.01.2024	

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monto	Moneda	Total
590789	G SERVICIO DE ALIMENTACION	50,571.500	1.00	PEN	50,571.50

TOTAL: 50,571.50 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Giodel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

021000

80

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/ 95,5
Anticipos :	S/ [redacted]
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 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/ 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.

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000148

MOTAENGIL

ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN

81

RUC: 20100045517
Av. Javier Prado Este Nro. 444 Int. 2201 (Edificio Torre Prado Pisos 22 Y 23) Lima - Lima - San Isidro
Telf.: 414-3665

N°: 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 Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2634 LIMA-San Isidro
FECHA ENTREGA : **03.01.2024**
CONDICIONES DE PAGO: **Pago a 30 Dias**

Sírvanse enviarnos a la brevedad posible la mercadería que a continuación detallamos, la misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y precios proporcionado 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 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**

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**

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

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Camelo, Ricardo

De Lacerda

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

MOTA-ENGIL

PROVEEDOR: CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN - "SHALOM FOOD SERVICE"

RUC: 10460335210

MONEDA: SOLES

ESTADO DE PAGO (EDP) Nº 03 - 2023

Contrato Nº: OC 6700048265 Anexo Nº: OC 5400060496

Inicio Referencial: 29/09/2023

Culmen Referencial: 31/10/2023

OBRA: PRESA DE RELAVES - 5TA ETAPA

CENTRO DE COSTO: 1021C

SOCIEDAD: 179

FECHA DE APROBACIÓN:

PERIODO DE PAGO: 01/10/2023 AL 31/10/2023

AÑO DE VIGENCIA: X AÑO

ITEM	DESCRIPCION	SEGÚN EL CONTRATO							ACUMULADO ANTERIOR		ESTE PERIODO		ACUMULADO ACTUAL		SALDO		CONTRATO
		UNIDAD	MESES	DIAS	CANTIDAD	CAN	TARIFA	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	6700048265/5400060496
	SERVICIO DE ALIMENTACION																
ITEM I	OC 6700048265							S/. 882.320,63		S/. 183.666,00		S/. 95.571,50		S/. 279.237,50		S/. 603.082,81	ORDEN DE SERVICIO U ORDEN DE CONTRATO
								S/. 354.529,00		S/. 183.666,00		S/. 95.571,50		S/. 279.237,50			
1.10	DESAYUNO	DA	2,00	60,00	9.640,33		S/. 11,00	S/. 110.871,30	2.740,00	S/. 89.210,00	1.006,00	S/. 32.760,50	3.746,00	S/. 121.970,50	1.33	S/. 3,79	
1.20	ALMUERZO	DA	2,00	60,00	3.000,00		S/. 12,50	S/. 37.500,00	932,00	S/. 11.650,00	468,00	S/. 5.850,00	1.400,00	S/. 17.500,00	1.600,00	S/. 20.000,00	6700048265/5400060496
1.30	CENA	DA	2,00	60,00	8.640,34		S/. 11,00	S/. 108.598,75	7.548,00	S/. 83.008,00	2.099,00	S/. 23.085,00	9.645,00	S/. 106.093,00	2.34	S/. 1,71	
ITEM II	OC 5400060496							S/. 427.800,00		S/. -							
1.10	DESAYUNO	DA	2,00	60,00	16.487,78		S/. 11,00	S/. 212.254,45		S/. -	2.170,00	S/. 23.804,00	2.170,00	S/. 23.804,00	16.293,78	S/. 187.240,41	
1.20	ALMUERZO	DA	2,00	60,00	1.000,00		S/. 12,50	S/. 12.500,00		S/. -					1.000,00	S/. 12.500,00	
1.30	CENA	DA	2,00	60,00	18.487,75		S/. 11,00	S/. 207.636,36		S/. -	1.816,00	S/. 19.992,00	1.816,00	S/. 19.992,00	16.671,78	S/. 187.644,36	

	ACUMULADO ANTERIOR		ESTE PERIODO		ACUMULADO ACTUAL	
TOTAL ES	S/. 183.666,00	-	S/. 95.571,50	-	S/. 279.237,50	
I.G.V. (18%)		-		-	S/. -	
SUB-TOTAL	S/. 183.666,00	-	S/. 95.571,50	-	S/. 279.237,50	
AMORT. ADELANTO		-		-		
SUB-TOTAL	S/. 183.666,00	-	S/. 95.571,50	-	S/. 279.237,50	
I.G.V.	S/. 33.059,88	-	S/. 17.202,87	-	S/. 50.262,75	
DJV (18% NG)					S/. -	
TOTAL S/.	S/. 216.725,88	-	S/. 112.774,37	-	S/. 329.500,25	

ADMINISTRADOR

MOTA-ENGIL PERÚ S.A.

OSCAR OJEDA CHIPA

JEFE DE OFICINA TÉCNICA

FECHA

ADMINISTRADOR

MOTA-ENGIL PERÚ S.A.

MANUEL DAVILA

Administrador de Obra

FECHA

GERENTE DE OBRA / RESIDENTE

MOTA - ENGIL PERU S.A.

Ing. Edwin Vidaña Saavedra

GERENTE DE CONSTRUCCIÓN

CIP 71521

FECHA

ADMINISTRACIÓN DE CONTRATO

FECHA

JEFE DE ADMINISTRATIVO

FECHA

GERENTE DE PRODUCCIÓN

FECHA

REPRESENTANTE LEGAL

FECHA 12/11/2023

DESCUENTOS/OBSERVACIONES

TOTAL A PAGAR S/. 112.774,37

TODA FACTURA DEBERA ENTREGARSE ADJUNTADO EL FORMATO EDP CASO CONTRARIO NO SERA RECIBIDA POR MOP

Ysabel N. Crisostomo Laurente
DNI: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE - RUC 10460335219

78

MOTAENGIL

PROVEEDOR: CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN - "SHALOM FOOD SERVICE"

MONEDA : SOL

RUC: 10460335219

ESTADO DE PAGO (EDP) Nº 04 - 2023

Adenda Nº: OC 5700047462 Adenda Nº: OC 5400060496

Orden Referencial: 29/03/2023

Validez Referencial: 30/09/2023

OBRA: PRESA DE RELAVES - 5TA ETAPA

CENTRO DE COSTOS: 1224A

SOCIEDAD: 2261

FECHA DE APROBACION:

PERIODO DE PAGO: 01/11/2023 AL 30/11/2023

FECHA DE FACTURA: 30 Dic

ITEM	DESCRIPCION	SEGÚN EL CONTRATO							ACUMULADO ANTERIOR		ESTE PERIODO		ACUMULADO ACTUAL		SALDO		CONTRATO
		UNIDAD	MESES	DIAS	CANTIDAD	CANTIDAD	TARIFA	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	6700048265/5400060496
	SERVICIO DE ALIMENTACION																
ITEM 1	OC 6700048265							S/. 582.340,01		S/. 279.237,50		S/. 115.728,00		S/. 394.965,50		S/. 287.354,51	ORDEN DE SERVICIO U ORDEN DE CONTRATO
								S/. 254.520,00		S/. 279.237,50		S/. 115.728,00		S/. 394.965,50		S/. 287.354,51	
1,10	DESAYUNO	SA	2,00	60,00	9.645,33		S/. 11,00	S/. 106.098,63	9.645,00	S/. 106.095,00			9.645,00	S/. 106.095,00	0,33	S/. 3,63	
1,20	ALMUERZO	SA	2,00	60,00	3.000,00		S/. 12,50	S/. 37.500,00	1.378,00	S/. 17.225,00			1.378,00	S/. 17.225,00	1.622,00	S/. 20.275,00	6700048265/5400060496
1,30	CENA	SA	2,00	60,00	9.645,34		S/. 11,00	S/. 106.098,71	9.645,00	S/. 106.095,00			9.645,00	S/. 106.095,00	0,34	S/. 3,71	
ITEM 2	OC 5400060495							S/. 427.800,00									
1,10	DESAYUNO	SA	2,00	60,00	12.487,78		S/. 11,50	S/. 212.254,45	2.176,00	S/. 23.024,00	5.034,00	S/. 57.914,00	7.210,00	S/. 80.938,00	11.242,78	S/. 129.329,45	
1,20	ALMUERZO	SA	2,00	60,00	1.000,00		S/. 12,50	S/. 12.500,00		S/. -	292,00	S/. 3.650,00	292,00	S/. 3.650,00	708,00	S/. 8.850,00	
1,30	CENA	SA	2,00	60,00	16.487,78		S/. 11,00	S/. 203.026,35	1.816,00	S/. 19.976,00	4.824,00	S/. 54.164,00	6.640,00	S/. 74.140,00	11.717,78	S/. 128.886,45	

TOTALES	S/. 279.237,50	+ S/. 115.728,00	= S/. 394.965,50
I.G. (4%)		+	= S/. -
SUB-TOTAL	S/. 279.237,50	+ S/. 115.728,00	= S/. 394.965,50
AMORT. ADELANTO		-	=
SUB-TOTAL	S/. 279.237,50	+ S/. 115.728,00	= S/. 394.965,50
I.G.V.	S/. 50.262,75	+ S/. 20.831,04	= S/. 71.093,79
ISRV (10% IR)			S/.
TOTAL S/.	S/. 329.500,25	+ S/. 136.559,04	= S/. 466.059,29

JEFE DE OFICINA TECNICA
MOTA - ENGIL PERU S.A.
Construcción Presa Relaves - Tarama
OSCAR OVIEDA CHIPA
JEFE DE OFICINA TECNICA
FECHA

ADMINISTRACION
MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
MANUEL DAVILA
Administrador de Obra
FECHA

GERENTE DE OBRA / RESIDENTE
MOTA - ENGIL PERU S.A.
Construcción Presa Relaves - Tarama
Ing. Edwin Vidarte Saavedra
GERENTE DE CONSTRUCCIÓN
CIP. 71570
FECHA

REPRESENTANTE MEP
FECHA

ADMINISTRACIÓN DE CONTRATO
FECHA

JEFE DE PLANEAMIENTO
FECHA

GERENTE DE PRODUCCIÓN
FECHA

REPRESENTANTE PROVEEDOR
16/11/2023
FECHA

DESCUENTOS/OBSERVACIONES

TOTAL A PAGAR S/. 136.559,04

TODA FACTURA DEBERA ENTREGARSE ADJUNTADO EL FORMATO EDP CASO CONTRARIO NO SERA RECIBIDA POR MEP

Ing. N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE
RUC: 10460335219
Vº Bº

000147

841000

HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

82
V°B°

Orden de Servicio: 5400060496	**Proveedor:** 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Nro. Documento (MIGO): 5005383637	R.U.C.: 10460335219
Moneda: PEN	Sociedad: 3761 - Mota-Engil Perú S.A
Referencia: EDP 04 NOV 2023	Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
Texto Cabecera: EDP 04 NOVIEMBRE 2023	Cond.pago: 3000
Fecha de Recepción: 11.01.2024	
Fecha Documento: 11.01.2024	
Fecha Contab.: 11.01.2024	

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monto	Moneda	Total
669739	04 SERVICIO DE ALIMENTACION	115,728	1.00	PEN	115,728.00

TOTAL: 115,728.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000146

85

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
PJ. LOS COLONOS SN URB. OXAPAMPA ESPALDA MUNICIPALIDAD DE OXAPAMPA
OXAPAMPA - OXAPAMPA - PASCO

FACTURA ELECTRONICA
RUC: 10460335219
E001-76

Forma de pago: Crédito

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	:

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

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

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

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:	00361434060	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.

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000147

84
V°B°

Proyecto: TRABAJOS COMPLEMENTARIOS E INICIO DRM VALLE AGRIT
PRESA DE RELAVES - STA ETAPA

Mes: NOVIEMBRE
Desde: 01 de noviembre del 2023
Hasta: 30 de noviembre del 2023

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - VALORIZACIÓN N° 04

Razon Social: CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
RUC: 10460335219
Dirección: AV. [illegible]
Prov. Dep.: [illegible]
Tarifa: ○ Hora ◉ Día ○ Semana ○ Quincena ○ Mes
☑ Precio Neto ☑ Precio Neto
☐ Inc. Traslado ☐ No Inc. Traslado

Telefonos: 984432013
UBIC./FRENTE: [illegible]
Cant. Person.: 193
Tipo Personal: PERSONAL DE MINA
T. Comprob.: FACTURA
N° Cta. Banc.: SOL
BANCO: BCP

FECHA	D.TRABAJ.	TURNO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO MEJORADO	ALMUERZO CAMPO	OBSERVACIÓN PARTE
01-nov-23	01.00	Día	182	11	161	0	0	
		Noche						
02-nov-23	01.00	Día	182	22	160	0	0	
		Noche						
03-nov-23	01.00	Día	182	13	160	0	0	
		Noche						
04-nov-23	01.00	Día	168	12	160	0	0	
		Noche						
05-nov-23	01.00	Día	171	14	171	0	0	
		Noche						
06-nov-23	01.00	Día	171	11	171	0	0	
		Noche						
07-nov-23	01.00	Día	171	23	171	0	0	
		Noche						
08-nov-23	01.00	Día	171	11	171	0	0	
		Noche						
09-nov-23	01.00	Día	60	11	58	0	0	
		Noche						
10-nov-23	01.00	Día	182	14	177	0	0	
		Noche						
11-nov-23	01.00	Día	177	2	176	0	0	
		Noche	0					
12-nov-23	01.00	Día	177	10	177	0	0	
		Noche						
13-nov-23	01.00	Día	177	0	77	0	0	
		Noche						
14-nov-23	01.00	Día	177	0	177	0	0	
		Noche						
15-nov-23	01.00	Día	175	0	175	0	0	
		Noche						
16-nov-23	01.00	Día	172	12	169	0	0	
		Noche						
17-nov-23	01.00	Día	166	7	164	0	0	
		Noche						
18-nov-23	01.00	Día	162	6	161	0	0	
		Noche						
19-nov-23	01.00	Día	161	0	161	0	0	
		Noche						
20-nov-23	01.00	Día	160	0	160	0	0	
		Noche						
21-nov-23	01.00	Día	160	7	159	0	0	
		Noche						
22-nov-23	01.00	Día	159	6	157	0	0	
		Noche						
23-nov-23	01.00	Día	157	14	153	0	0	
		Noche						
24-nov-23	01.00	Día	176	11	159	0	0	
		Noche						
25-nov-23	01.00	Día	159	7	156	0	0	
		Noche						
26-nov-23	01.00	Día	167	0	167	0	0	
		Noche						
27-nov-23	01.00	Día	155	7	154	0	0	
		Noche						
28-nov-23	01.00	Día	155	0	154	0	0	
		Noche						
29-nov-23	01.00	Día	169	9	159	0	0	
		Noche						
30-nov-23	01.00	Día	153	9	153	0	0	
		Noche						
Total	30,00		5.036	262	4.924	0	0	

Trabajo efectivo (Día)	30
Descanso (Día Trabajado)	0
Total a valorizar	30

Cantidad a valorizar por MES	5036	292	4824	TAPER	
Costo Unitario	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

Elaborado por: MOTA ENGIL PERÚ S.A.
Nombre: JUANA NOELIA AVILA RUIZ
Cargo: SERVICIOS DE ALIMENTACION

Revisado por: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
MANUEL DAVILA
Administrador de Obra

Propiedad Representante Legal Proveedor
Nombre: Giddel Nathan Crisostomo Laurente
Fecha: 12/01/24

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000145

87

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 Recepción: 14.01.2024
Fecha Documento: 14.01.2024
Fecha Contab.: 14.01.2024

Proveedor: 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
R.U.C.: 10460335219
Sociedad: 3761 - Mota-Engil Perú S.A.
Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
Cond.pago: 3000

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monto	Moneda	Total
000789	G SERVICIO DE ALIMENTACION	62,660.500	1.00	PEN	62,660.50

TOTAL: 62,660.50 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Giddel 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

MOTA-ENGIL

V°B°

RUC: 20100045517
Av. Javier Prado Este Nro. 444 Int. 2201 (Edificio Torre Prado Pisos 22 Y 23) Lima - Lima - San Isidro
Telf.: 414-3665

N°: 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 Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2634 LIMA-San Isidro**
FECHA ENTREGA : **03.01.2024**
CONDICIONES DE PAGO: **Pago a 30 Dias**

Sirvanse enviarnos a la brevedad posible la mercaderia que a continuación detallamos, la misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y precios proporcionado 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 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

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

Camelo, Ricardo

De Lacerda, G...

N. Crisostomo Laurente
10460335219

000144

89

Proyecto: TRABAJOS COMPLEMENTARIOS E INICIO OBRA VALLE NORTE PRESA DE RELAVES - 5TA ETAPA

Mes: DICIEMBRE
Desde: 01 de diciembre del 2023
Hasta: 31 de diciembre del 2023

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - VALORIZACIÓN N° 05

Razon Social: CRISOSTOMO LAURENTE GIODES NATHAN
RUC: 10480335219
Direccion: AV. NICOLAS AYLLON
Prov.-Dep.:
Tarifa: ( ) Hora (•) Día ( ) Semana ( ) Quincena ( ) Mes
(•) Precio Neto ( ) Precio Bruto
( ) Inc. Trabajo ( ) No inc. Arte

Telefonos: 984[illegible]
UNID.PERTENE: OBRA
Cant. Person.: 157
Tipo Personal: PERSONAL DE CAMPO
T. Comprob.: FACTURA
N° Cta. Banc: SOL
BANCO: BCP

FECHA	N.TRABAJ	TURNO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO MEJORADO	ALMUERZO CAMPO	OBSERVACIÓN PARTE
01-dic-23	01.00	Día	150	9	146	0	0	
		Noche						
02-dic-23	01.00	Día	143	4	142	0	0	
		Noche						
03-dic-23	01.00	Día	145	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	141	2	140	0	0	
		Noche						
07-dic-23	01.00	Día	141	3	140	0	0	
		Noche						
08-dic-23	01.00	Día	139	9	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	0					
12-dic-23	01.00	Día	137	5	137	0	0	
		Noche						
13-dic-23	01.00	Día	137	6	136	0	0	
		Noche						
14-dic-23	01.00	Día	136	7	136	0	0	
		Noche						
15-dic-23	01.00	Día	147	6	145	0	0	
		Noche						
16-dic-23	01.00	Día	145	6	145	0	0	
		Noche						
17-dic-23	01.00	Día	146	6	145	0	0	
		Noche						
18-dic-23	01.00	Día	144	7	144	0	0	
		Noche						
19-dic-23	01.00	Día	144	6	144	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	

Trabajo máximo posible (Días)	30
Descuentos por Días No Trabajados	0
Trabajo máximo a Valorizar	30

				CAPPER		
Cantidad a valorizar por MOS	2777	104	2675	0	0	
Costo Unitario	11,50	12,50	11,00	0,00	0,00	
	31.935,50	1.300,00	29.425,00	0,00	0,00	62.660,50

Elaborado por: ALIMENTACIÓN PERÚ S.A.
Nombre:
Cargo: JUANA ROSSANA AVILA RUIZ
SERVICIOS GENERALES ARP

Revisado: ALIMENTACIÓN PERÚ S.A.
Nombre:
Cargo: MANUEL OAVIL
Administrador de Obra

Propietario Representante Legal Contratista
Nombre: Crisostomo Laurente
Firma:
15/01/24

Crisostomo Laurente
10480335219

MOTA-ENGIL

PROVEEDOR: CRISOSTOMO LAURIENTE GIDDEL NATHAN - "SHALOM FOOD SERVICE"

RUC: 10460335219

MONEDA : SOL

ESTADO DE PAGO (EDP) N° 05 - 2023

Atención No: **OC 5400060496** Atención N°:

Oficio Referencia: 28/07/2023

Validez Referencia: 30/06/2023

OBRA: PRESA DE RELAVES - 1ERA ETAPA

CENTRO DE COSTO: 10246

SOCIEDAD: 3781

FECHA DE APROBACIÓN:

PERIODO DE PAGO: 01/12/2023 AL 31/12/2023

FASE DE NATURA:

ITEM	DESCRIPCION	SEGUN EL CONTRATO							ACUMULADO ANTERIOR		ESTE PERIODO		ACUMULADO ACTUAL		SALDO		EC OAC
		UNIDAD	MESES	DIAS	CANTIDAD	CANTIDAD	TARIFA	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CONTRATO
	SERVICIO DE ALIMENTACION																5400060496
ITEM II	OC 5400060495							S/. 827.800,00		S/. 166.720,00		S/. 62.560,50		S/. 323.368,50		S/. 204.411,50	ORDEN DE SERVICIO U ORDEN DE CONTRATO
1.01	DESAYUNO							S/. 627.800,00		S/. 169.720,00		S/. 62.560,50		S/. 223.368,50		S/. 204.411,50	
1.02	ALMUERZO	EA	2,00	30,00	17.900,00		S/ 11,50	S/ 205.850,00	9.222,00	S/ 82.020,00	2.777,00	S/ 31.850,00	9.999,00	S/ 114.870,00	7.901,00	S/ 91.002,00	
1.03	CENA	EA	2,00	30,00	4.000,00		S/ 12,50	S/ 50.000,00	292,00	S/ 3.650,00	104,00	S/ 1.300,00	396,00	S/ 4.950,00	3.604,00	S/ 45.050,00	
		EA	2,00	30,00	7.900,00		S/ 11,00	S/ 165.950,00	6.748,00	S/ 74.140,00	2.675,00	S/ 29.410,00	9.423,00	S/ 103.550,00	8.467,00	S/ 93.055,44	MIGO
									TOTALES	S/ 166.720,00	-	S/ 62.560,50	-	S/ 223.368,50			
									IGV (%)		-		-				
									SUB-TOTAL	S/ 166.720,00	-	S/ 62.560,50	-	S/ 223.368,50			
									AMORT. ACUMULADO		-		-				
									SUB-TOTAL	S/ 166.720,00	-	S/ 62.560,50	-	S/ 223.368,50			
									I.G.V.	S/ 30.009,60	-	S/ 11.260,89	-	S/ 40.206,93			
									IGV (10% RG)								
									TOTAL S/.	S/ 196.729,60	-	S/ 73.939,39	-	S/ 263.575,43			

JEFE DE OFICINA TECNICA

MOTA-ENGIL PERU S.A.
Construcción Presa Relaves - Tarapacá
OSCAR SOLIS CHIPA
JEFE DE OFICINA TECNICA
ADMINISTRACION DE CONTRATO

FECHA

ADMINISTRADOR

MOTA-ENGIL PERU S.A.
MANUEL DAVILA
ADMINISTRADOR DE OBRA

FECHA

GERENTE DE OBRA / RESIDENTE

MOTA - ENGIL PERU S.A.
Construcción Presa Relaves - Tarapacá
Ing. Edwin Vidarte Saavedra
GERENTE DE CONSTRUCCIÓN
Gerente de Producción

FECHA

REPRESENTANTE ANTE MEF

FECHA

REPRESENTANTE PROVEEDOR

15/01/2024

FECHA

DESCUENTOS/OBSERVACIONES

TOTAL A PAGAR **S/. 73.939,39**

TODA FACTURA DEBERA ENTREGARSE ADJUNTADO EL FORMATO EDP CASO CONTRARIO NO SERA ACEPTADA POR MEF

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE
RUC: 10460335219

2H
INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.

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 MONTERRICO 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 GASPAR 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.

CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
PJ. LOS COLONOS SN URB. OXAPAMPA ESPALDA MUNICIPALIDAD DE OXAPAMPA
OXAPAMPA - OXAPAMPA - PASCO

FACTURA ELECTRONICA N°B
RUC: 10460335219
E001-77

Fecha de Emisión	: 15/01/2024
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
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/ 62,660.50
Anticipos :	S/ 0.00
Descuentos :	S/
Valor Venta :	S/ 62,6
ISC :	S/
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.

N. Crisostomo Laurente
10460335219

2H
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.

SHALOM FOOD SERVICE V°B° RUC: 10460335219

2H INGENIERÍA Y CONSTRUCCIÓN
ALEX HERRERA ALANIA
PRESIDENTE DIRECTORIO

SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Gladel Nathan
RUC: 10460335219

N. Crisostomo Laurente
10460335219
GOURMET

2H
INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.

SEGUNDO:

EL CONSECIONARIO 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 CONSECIONARIO** 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).

SHALOM FOOD SERVICE RUC. 10460335219

Abel N. Crisostomo Laurente
RUC. 10460335219
GRILL GOURMET

000141

2H
INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.

"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 INGENIERÍA Y CONSTRUCCIÓN
ALE TERRER ALANIA
PRESIDENTE DIRECTORIO

Giddel

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 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 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 INGENIERÍA Y CONSTRUCCIÓN
EX HERRERA ALANIA
PRESIDENTE DE DIRECTORIO

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DE LOS FUNCIONARIOS COMPETENTES

SHALOM FOOD SERVICE
RUC: 10460335219

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219
GRILL GOURMET

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nodan
RUC: 10460335219

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

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

Presentación de ofertas/expresión 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

SE@CE Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado — OSCE Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

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

Bienvenido CAROLIN LIZBETH ESPINOZA ALANIA

Inicio

Su Sesión esta por expirar aproximadamente en 29 minuto(s) con 40 segundos.

Mi Cuenta

Mis Datos
Cambio clave
Cerrar Sesion

Entidad

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

- [redacted]
- Bases Pre-Publicadas
- Consola de Seleccion
- 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 Supervision
- Reporte Consultas y Observaciones
- [redacted] de Elevación de [redacted]vaciones
- Efectuar Bloqueo o Desbloqueo de Procedimiento
- Bandeja Notificaciones
- Ir a Info Obras

Visualizar ficha de selección

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	1°11°11

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	Banco: Caja de la Entidad / Cuenta de Pago:
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	06/05/2024	06/05/2024
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO (JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO)		
Otorgamiento de la Buena Pro	06/05/2024 16:30:00	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	DOC (14522747 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
2	Convocatoria	Resumen ejecutivo	PDF (259706 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
3	Absolución de consultas y observaciones	Pliego de absolución de consultas y observaciones	PDF (26 KB)	23/04/2024 18:44:38	70321275	
4	Integración de las Bases	Bases Integradas	PDF (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

BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

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

OSCE Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

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


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 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

BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

CONCURSO PÚBLICO Nº
Nº 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. 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

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:

1. *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.*

2. *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

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

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. 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

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 Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales[1]). 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
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

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

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
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

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. 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

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

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

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 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 accesoria, 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

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. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILOZ 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. 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

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

UNISCJSA
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
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre	:	**UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA**
RUC Nº	:	**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

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

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. 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 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 documentos[2], 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 Nº 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 – PIDE[3] y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo Nº 2)**

d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 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/

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

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**

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 Nº 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.

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

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 – PIDE[5] 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 ofertado[7].
j) Estructura de costos[8].
k) ~~Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete~~[9].

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.

COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

~~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 Nº 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 Nº 5)**

h) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 6.**

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

Importante
• *El 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. <u>Documentación de presentación facultativa:</u>

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 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.

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

- 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. 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

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, numero 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 Haya[10].*
- *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.

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

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
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN — UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN — UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

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 e 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.

UNISCJSA
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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 Bilingue	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 CACHUAN ARAUJO, PRIMER MIEMBRO TITULAR
UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN — LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA, SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

- 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

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		

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOSMARTAN 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

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 levantaran 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,

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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? (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 (tallarin) 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 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

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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 evaluara 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 empacado 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)

ING. JHOMARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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 cercanía de la zona o lugar donde se encuentre su centro de operaciones o en la capital (Lima) para realizar los

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

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

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

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
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCION
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

		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 constatarse 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. 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

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 mgL 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. 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

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.

- 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

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.

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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

UNISC JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISC JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISC JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

- 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:

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.
  - 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 — 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

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.

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

- 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, 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.

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.

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 COMITE DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA COMITE DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA COMITE DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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 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 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.

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

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)

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

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

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

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

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 chancho 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 chancho	En ración Ración/ 150 A 180 gr.. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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 chancho 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

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

	- 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 chancho 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, anis, 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
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

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 — 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

- 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 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

UNISCJSA
COMISIÓN EVALUADORA
ING. JHONARTAN PRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMISIÓN EVALUADORA
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMISIÓN EVALUADORA
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 contempla 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 6ºC y 60ºC).

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 60ºC hasta que se reanude la producción normal.

14.3.2.1Transporte 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. 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

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.

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 — UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN — UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN 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 empacado 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 empacado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharetas, etc.).

Cuando el empacado 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 empacado 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 sobrara 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
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

000111

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. JHONALYAN 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

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.

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR
COMITÉ DE SELECCIÓN

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 no proporcionará un espacio de cocina, pero sí un espacio disponible para que el contratista pueda hacer la entrega de alimentos a los estudiantes.

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

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

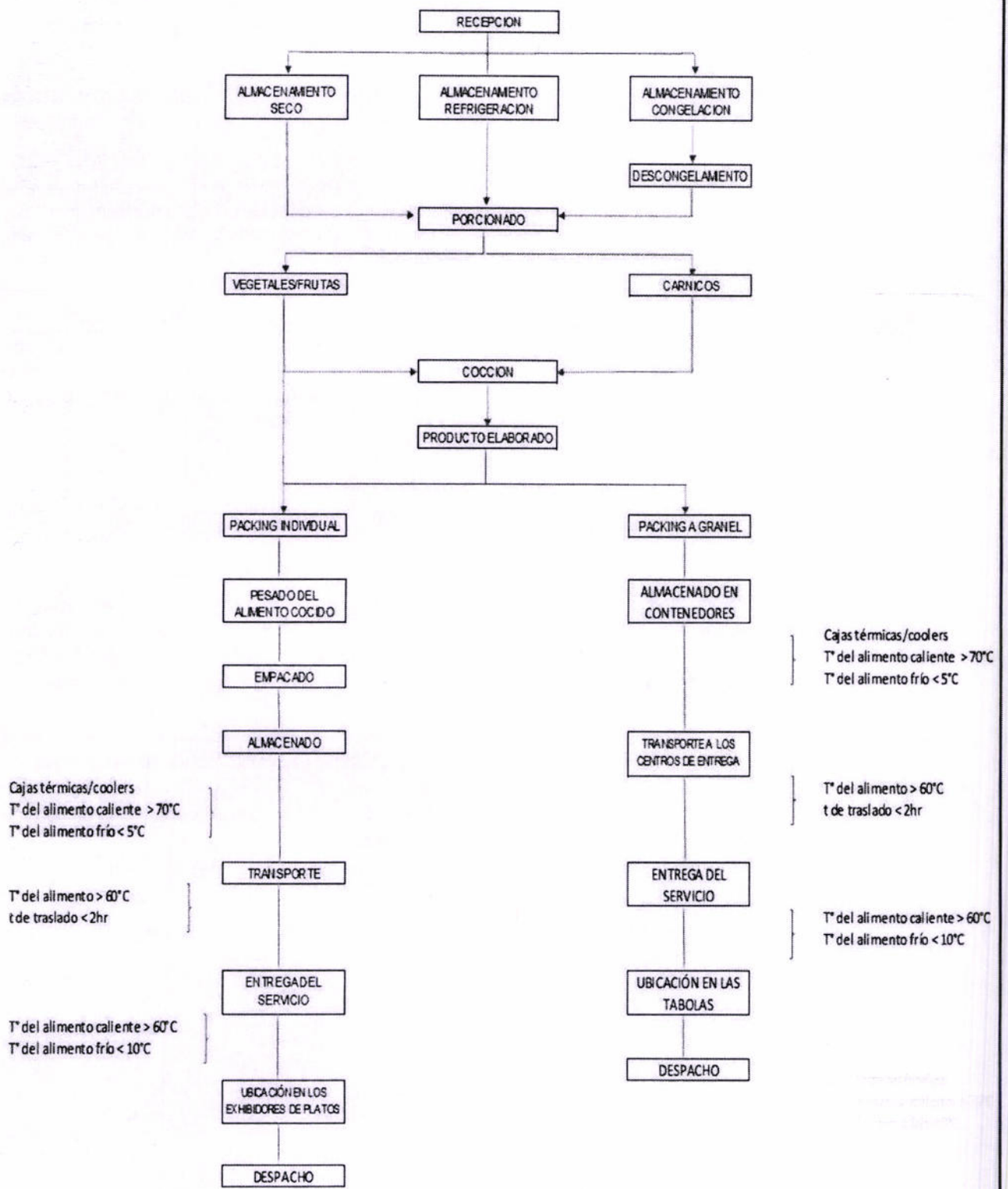
Que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas y auditorías a proveedores.

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

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

ING. JHOHARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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. 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

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 cumpliese 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 qué 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

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

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 contados a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOHARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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 pago[11], 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".

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 SELECCION — 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(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 DOCUMENTACION PARA EL FERFECCIONAMIENTO 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**

COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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 fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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**
	Requisitos: **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 TÍTULADO 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. Acreditación: 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**
	Requisitos: **NUTRICIONISTA** - **Mínimo 30 horas** lectivas, en **ALIMENTACIÓN SALUDABLE** **JEFE DE COCINA** - **Mínimo 20 horas** lectivas, en **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Acreditación: 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**

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

- *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. 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

acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago[12], 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".

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 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 Nº 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 Nº [……], y de otra parte [……], con RUC Nº [……], 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 Nº 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 PAGO[14]

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
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

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

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**	
	Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: 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 puntos**[13]

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
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

[13] Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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 cumpliese 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. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHAY 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 especifico 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.

UNISC JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISC JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISC JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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

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

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

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CPC. EVELYN MILAGROS CACERAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXOS

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

prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS[15]

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 Digitales[16].

[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

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHASHA 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° 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 Ibídem.

21 Ibídem.

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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 servicios[18]

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.

COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISC JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO Nº 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº 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. 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

6. Notificación de la orden de servicios[22]

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.

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

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. 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 Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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. 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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....	.....
Consorciado 1	**Consorciado 2**
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1	**Nombres, apellidos y firma del Consorciado 2**
o de su Representante Legal	**o de su Representante Legal**
Tipo y N° de Documento de Identidad	**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. 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 Nº 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº 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.

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP [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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOSARTAN 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 Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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. 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 Nº 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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. JHONARTAN PHARHA 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

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[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 CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARICIEL 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 ves 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):

literal 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).

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. 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

000093

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 envio :	11/04/2024
Nombre o Razón social :	GONZALES LUCAS QUEVELY	Hora de envio :	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 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.

Acápite 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 capitulo 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 capitulo 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.** 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 los equipos gastronómicos.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3.1 **Literal:** B **Página:** 35

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Literal 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.** 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 contraviene 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 especifica 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.

Acápite 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 penales 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).

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 estaría 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

Acápite 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

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 Junin, 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 periodo 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 leída 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

CONSULTAS Y OBSERVACIONES

CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

"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. Orden	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Tipo Formulación	Sección	Numeral	Literal	Página	Consulta u Observación	Artículo y norma que se vulnera(en el caso de observaciones)	Respuesta debidamente fundamentada y conluir si ACOGE, ACOGE PARCIALMENTE o NO ACOGE	Precisión de aquello que se incorporará en las Bases a integrarse, de corresponder
1	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	22	e	16	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 Específica 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 adicionales 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	literal a) lib Concurrencia y ctransparencia, del Art 2 y 16 del TUO de la Ley de Contrataciones	El area usuaria ACOGE la observacion formulada por el participante, debido a que se encuentra contemplado en la Declaracion Jurada de cumplimiento de los Terminos de Referencia (Anexo N° 3)	Se suprimira el literal e) del numeral 2.2.1.1 Documentos de admision de la oferta del capitulo II Del procedimiento de seleccion (de la pagina 16)
2	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	3.1	B	35	De revisado la pagina 35, en su literal B, del acápite 14.2.1, del numeral 3.1, del Capitulo III, de la Sección Específica 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 area usuaria de cada uno de los equipos gastronómicos	literal a) lib Concurrencia y ctransparencia, del Art 2 y 16 del TUO de la Ley de Contrataciones	El area usuaria ACOGE la observacion del participante, se estara detallando las cantidades minimas y maximas de cada uno de los equipos que conforma el equipo gastronomico del cuadro N° 13	se adjunta el cuadro N° 13 indicando las cantidades minimas y maximas de cada uno del equipamiento mismo
3	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	2.3	k	17	De revisado la pagina 17, en su literal k), del numeral 2.3, del Capitulo II, de la Sección Específica de las bases del procedimiento de seleccion 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 Item Unico y no llevarse a cabo 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	Literal c) del art 2 y el Art 16 de la Ley Contrataciones y el Art 29 del Reglamento	El area usuaria ACOGE la observacion del participante, por lo que se suprimira de los Requisitos para perfeccionar el contrato el literal k) del numeral 2.3 del capitulo II del procedimiento de seleccion, debido a que este requisito se incluye solo en caso de contrataciones por paquete	Se suprimira de los Requisitos para perfeccionar el contrato el literal k) del numeral 2.3 del capitulo II del procedimiento de seleccion
4	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	3.2	A	64	De revisado la pagina 64, en su numeral 3.2, del Capitulo III, de la Sección Específica 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 estaría contravinendo 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	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	El area 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 microbiologicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano, RESOLUCION MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA	
5	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Específico	3.2	b.4	65	De revisado la pagina 65, en su literal B.4, del numeral 3.2, del Capitulo III, de la Sección Específica de las bases del procedimiento de selección en curso, se observa que la Entidad Convocante para la experiencia del personal clave, esta requiriendo que el nutricionista cuente con 02 años de experiencia minima 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 contraviene lo establecido por las bases estandar de Concurso Publico para la Contratación de servicios en general aprobado por la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, en donde establece en su 4to parrafo del literal c) del numeral 3.1 del capitulo III, de la sección especifica de las bases estandar aprobado por la directiva en mención que (¿) La experiencia exigida al personal debe estar relacionado a la funcion 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 requiendo, asimismo al exigir la experiencia como directores y/o jefe no se condice con el puesto, cargo o la posicion que ocupara el personal, mas aún, asi 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 posicion que ocupara el personal clave denominado Nutricionista	Art 16 del TUO y 29 del Reglamento, y la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD	SE ACOGE PARCIALMENTE, se considerara como experiencia minima del NUTRICIONISTA en alimentacion colectiva y/o masiva en instituciones publicas y/o privadas (servicio de alimentacion en instituciones educativas y/o hospitales y/o penales y/o universidades y/o comedores populares)	Experiencia minima como NUTRICIONISTA en alimentacion 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)

252

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 Nº 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

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
RECIBIDO
22 ABR 2024
EXP. 1828 HORA: 8:26
FOLIOS 3 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 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.

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
UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

Atentamente,

Ing. Jhonartan Phasha Chahua Rodríguez
(E) Director de la Dirección de Bienestar Universitario

JPCR/tel DBU
AGBC/Esp. Adm
C.c. Archivo

CONSULTAS Y OBSERVACIONES

CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

"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. Orden	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Tipo Formulación	Sección	Numeral	Literal	Página	Consulta u Observación	Artículo y norma que se vulnera(en el caso de observaciones)	Respuesta debidamente fundamentada y conluir si ACOGE, ACOGE PARCIALMENTE o NO ACOGE.
1	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Especifico	22	e	16	De revisado la pagina 16, en su literal e), del acapite 2.2.1.1, del numeral 2.2, del Capitulo II, de la Seccion 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 vés que la mencionada bases estándar a establecido en su numeral e), del numeral 2.2, de las bases estandar, que la Entidad debe precisar con claridad que componente de los términos de referencia será acreditado, y que no se debe exigir ningun 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 adicioneles 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	literal a) lib. Concurrencia y c)transparencia, del Art 2 y 16 del TUO de la Ley de Contrataciones	El area usuaria ACOGE la observacion formulada por el participante, debido a que se encuentra contemplado en la Declaracion Jurada de cumplimiento de los Terminos de Referencia (Anexo N° 3)
2	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Especifico	3.1	B	35	De revisado la pagina 35, en su literal B, del acapite 14.2.1, del numeral 3.1, del Capitulo III, de la Seccion Especifica de las bases del procedimiento de seleccion 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.	literal a) lib. Concurrencia y c)transparencia, del Art 2 y 16 del TUO de la Ley de Contrataciones	El area usuaria ACOGE la observacion del participante, se estara detallando las cantidades mínimas y maximas de cada uno de los equipos que conforma el equipo gastronomico del cuadro N° 13
3	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Especifico	2.3	k	17	De revisado la pagina 17, en su literal k), del numeral 2.3, del Capitulo II, de la Sección Especifica de las bases del procedimiento de selección en curso, se observa que la Entidad Convocante está requiriendo para la suscripcion 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 Unico y no llevarse a cabo el procedimiento de seleccion en Paquete, 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 Contrataciones y el Art 29 del Reglamento	El area usuaria ACOGE la observacion del participante, por lo que se suprimira de los Requisitos para perfeccionar el contrato el literal k) del numeral 2.3 del capitulo II del procedimiento de selección, debido a que este requisito se incluye solo en caso de contrataciones por paquete
4	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observación	Especifico	3.2	A	64	De revisado la pagina 64, en su numeral 3.2, del Capitulo 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 estaría 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	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	El area usuaria NO ACOGE la observacion del participante las raciones diarias serán preparados en un ambiente de limpieza, inocuidad y orden, garantizando la calidad e higiene en la preparacion 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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA
V° B°
DIRECCION BIENESTAR UNIVERSITARIO

000087

5	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	Observacion	Especifico	3.2	b.4	65	De revisado la pagina 65, en su literal B.4, del numeral 3.2, del Capitulo 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 minima 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 contraviene 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 parrafo del literal c) del numeral 3.1 del capitulo III, de la seccion especifica 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 aun, asi no se cuenta con las actividades o trabajos que deberían estar ya definidos en la experiencia del personal clave, la cual debera 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	Art 16 del TUO y 29 del Reglamento, y la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD	SE ACOGE PARCIALMENTE, se considerara como experiencia minima del NUTRICIONISTA en alimentacion colectiva y/o masiva en instituciones publicas y/o privadas (servicio de alimentacion en instituciones educativas y/o hospitales y/o penales y/o universidades y/o comedores populares)

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTOS ATAHUALPA
V° B°
DIRECCIÓN 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"

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 e 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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V°B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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

- 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

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		

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, Titulo 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

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:**

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		

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 Bilingue	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.

		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 evaluara 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 empacado 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.

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 levantaran 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 dia, 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

		Fruta de estación 300 gr SEGUNDO: Presa (pollo, res, pavo, higado, 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 Panes 40gr c/u. SEGUNDO: Presa (pollo o res o pavo o higado o pescado)	

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 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	

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:**

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 constatarse 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

- 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.

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"

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 mgL 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

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 cercanía 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:

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

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

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 higado)	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.

- 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

- 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.
- 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 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 con los reglamentos sanitarios aplicables.

I. PRODUCTOS ENLATADOS

- 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:

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.

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

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, 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.

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.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad fisica 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:

- Calorias: 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

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.

CUADRO N°18

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
ALMUERZO	• **ENTRADA:** - Sopas - Cremas o ensaladas • **SEGUNDO.** - Proteína a base de pollo o pescado o res o chancho 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 chancho	En ración Ración/ 150 A 180 gr.. (tapa, 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 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

	• **SEGUNDO.** - Proteína a base de pollo o pescado o res o chancho 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.

	- Queso fresco - Aceitunas - Atún - Palta y otros • **SEGUNDO** - Proteína a base de pollo o pescado o res o chancho 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, anis, 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.

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
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

- 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.

La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contempla 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 auditoria 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.

14.3.2.1Transporte 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.

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

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 empacado 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 empacado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharetas, etc.).

Cuando el empacado 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 empacado 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 sobrara 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.

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.

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.

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

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.

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

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.

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.

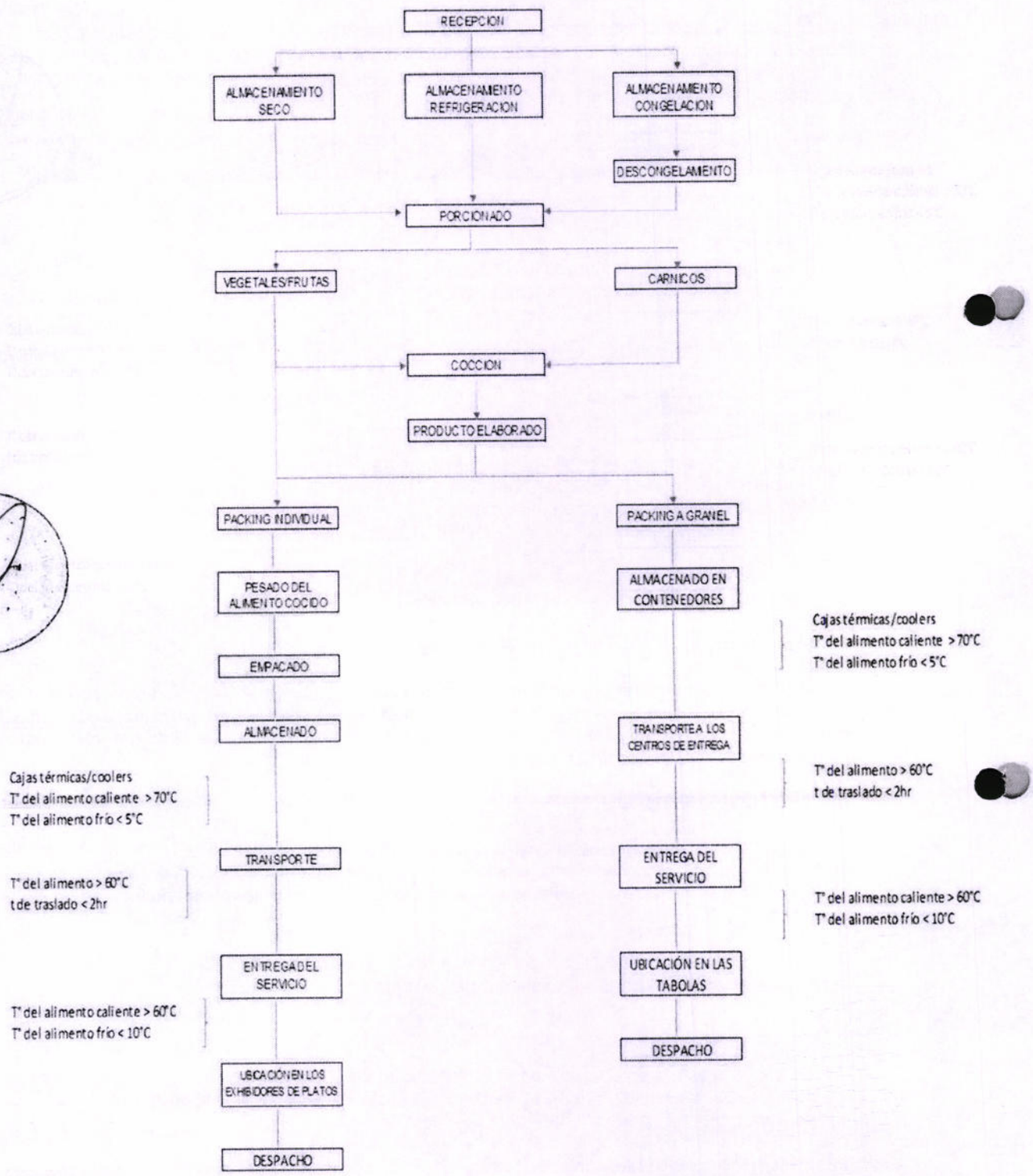
Esta información deberá estar detallada en la propuesta del contratista y será corroborada durante la etapa de perfeccionamiento del contrato.

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.


RECEPCION
ALMACENAMIENTO SECO
ALMACENAMIENTO REFRIGERACION
ALMACENAMIENTO CONGELACION
DESCONGELAMIENTO
PORCIONADO
VEGETALES/FRUTAS
CARNICOS
COCCION
PRODUCTO ELABORADO
PACKING INDIVIDUAL
PACKING A GRANEL
PESADO DEL ALIMENTO COCIDO
ALMACENADO EN CONTENEDORES
Cajas térmicas/coolers
T° del alimento caliente > 70°C
T° del alimento frío < 5°C
EMPACADO
ALMACENADO
TRANSPORTE A LOS CENTROS DE ENTREGA
Cajas térmicas/coolers
T° del alimento caliente > 70°C
T° del alimento frío < 5°C
T° del alimento > 60°C
t de traslado < 2hr
TRANSPORTE
ENTREGA DEL SERVICIO
T° del alimento > 60°C
t de traslado < 2hr
T° del alimento caliente > 60°C
T° del alimento frío < 10°C
ENTREGA DEL SERVICIO
UBICACIÓN EN LAS TABOLAS
T° del alimento caliente > 60°C
T° del alimento frío < 10°C
DESPACHO
UBICACIÓN EN LOS EXHIBIDORES DE PLATOS
DESPACHO

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 qué 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 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

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 cumpliese 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.

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	**CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL**
B.3	**CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE**
B.3.1	**FORMACIÓN ACADÉMICA**
	Requisitos: **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 TÍTULADO 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. Acreditación: 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 Titulos 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**
	Requisitos: **NUTRICIONISTA** - **Mínimo 30 horas** lectivas, en **ALIMENTACIÓN SALUDABLE** **JEFE DE COCINA** - **Mínimo 20 horas** lectivas, en **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Acreditación: 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**

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 DOCUMENTACION PARA EL FERFECCIONAMIENTO 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 pago[1], correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

Ing. Jhonartan Phasha Chanua Rodriguez
(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".

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[2], 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*

[2] 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".

	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. **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:

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"

CARGO

Chanchamayo, 16 de abril de 2024

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
RECIBIDO
17 ABR. 2024
EXP. ..... HORA: 08:00 am
FOLIOS: - 04 - FIRMA: .....

CARTA N° 001-2024-CS-CP N° 002-UNISCJSA

Señor:
ING. JHONARTAN PASHA CHAHUA RODRIGUEZ
Director (e) de la Dirección de Bienestar Universitario

Asunto : Remito Consultas y Observaciones a los Términos De Referencia (TDR)

Referencia : **Concurso Público N° 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria**

Presente. -

Sirva la presente para hacerle llegar los saludos cordiales 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 **Concurso Público N° 002-2024-CS/UNISCJSA - Primera Convocatoria**, que conllevará a 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**, en tal sentido informamos que de acuerdo al cronograma establecido se ha recepcionado las Consultas y Observaciones a las bases, las cuales fueron presentadas mediante la plataforma electrónica del SEACE y están referidas a los Términos De Referencia (TDR) formulados por vuestra dependencia como área usuaria, ante ello, hacemos de conocimiento las consultas y observaciones para su absolución conforme lo señala el numeral 46.4 del Artículo 46° y el numeral 72.3 del Artículo 72° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para lo cual deberá tener en cuenta el cronograma de la convocatoria del procedimiento de selección, el cual es el siguiente:

Cronograma

Etapa	Fecha Inicio	Fecha Fin
Convocatoria	27/03/2024	27/03/2024
Registro de participantes(Electronica)	28/03/2024 00:01	29/04/2024 23:59
Formulación de consultas y observaciones(Electronica)	28/03/2024 00:01	12/04/2024 23:59
Absolución de consultas y observaciones(Electronica)	18/04/2024	18/04/2024
Integración de las Bases UNIDAD DE ABASTECIMIENTO	18/04/2024	18/04/2024
Presentación de ofertas(Electronica)	30/04/2024 00:01	30/04/2024 23:59
Evaluación y calificación de ofertas UNIDAD DE ABASTECIMIENTO	02/05/2024	02/05/2024
Otorgamiento de la Buena Pro SEACE	02/05/2024 08:30	02/05/2024

Siendo esto así, remito las **CONSULTAS Y OBSERVACIONES** formuladas por los participantes, en **un (01)** folio, **así como en formato digital**, a fin de que vuestro Despacho **emita su pronunciamiento fundamentado (en su condición de área usuaria de la contratación)**, indicando las aclaraciones en caso de consultas, y si estas **SE ACOGEN**, **SE ACOGEN PARCIALMENTE** o **NO SE ACOGEN** en caso de observaciones, **de las consultas y observaciones referidas a los TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)**, para ser absueltas por el **COMITÉ DE SELECCION** y continuar con el procedimiento de selección.

	bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida. • *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*

- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*

- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

Esto se requiere con la **diligencia del caso**, a efectos de cumplir con la **etapa de absolución de consultas y observaciones (Electrónica) e integración de las bases**, establecido en el cronograma del procedimiento de selección del SEACE.

Es todo cuanto informo a Usted para los fines pertinentes.

Atentamente;

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ORDEN DE SERVICIO Nº 0000199

Nº Exp. SIAF : 0000000462

Dia	Mes	Año
08	03	2024

UNIDAD EJECUTORA : 001 UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001376

1. DATOS DEL PROVEEDOR	2. CONDICIONES GENERALES
Señor(es) : ALFARO GUERREROS ARTURO ALEX	Nº Cuadro Adquisic: 000202
Dirección : JR.LOS NARCISOS MZ.N LTE.15URB.LOS JARDINES SAN CARLOS -HUAN	Tipo de Proceso : ASP
JUNIN / HUANCAYO / HUANCAYO CCI: 00235510078371006369	Nº Contrato :
RUC : 10418416420 Teléfono : 934558429 Fax :	Moneda : S/ T/C :

Concepto : CONTRATACION DE SERVICIOS DE ELABORACION DE DIAGNOSTICO ORGANIZACIONAL DE LA UNISCJSA.

Vienen ... 4,000.00

Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
		en general, consultorías y ejecución de obras: F = 0.40. b.Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes, servicios y consultorías: F = 0.25 b.2) Para obras: F = 0.15 Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso. Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo trascurrido no le resulta imputable. CONFIDENCIALIDAD: Toda información de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa, a que tenga acceso el contratista/contratado es estrictamente confidencial. El contratista/contratado debe comprometerse a mantener las reservas del caso y no trasmitirla a ninguna persona (natural o jurídica) sin la autorización expresa y por escrito de la Universidad. En caso de incumplimiento por parte del Contratista/Contratado la Universidad aplicara según corresponda las sanciones previstas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.	

Van ... S/ 4,000.00

AFECTACION PRESUPUESTAL

Meta/ Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto	
					S/

Facturar a nombre de : UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA RUC 20568019521
Dirección :

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO	CONFORMIDAD DEL SERVICIO
ESPINOZA ALANIA, CAROLIN LIZBETH	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA Lic. Adm. Martha Carmen Alvarez Senra	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 sancion de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento

19000

Listado de participantes

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.
Número de Contratación	UNISCJSA-2024-119

Búsqueda de participante

Estado de registro [Seleccione] **Participante** [Seleccione]

Buscar Limpiar

Regresar

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Advertencia	Fecha de registro	Usuario de Registro	Acciones
1	Proveedor con RUC	10200439924	CAÑARI LARA NANCY RUTH	02/05/2024	Válido		02/05/2024	10200439924	
2	Proveedor con RUC	10407794741	AMES REYES FRANCISCO RONALD	30/04/2024	Válido		30/04/2024	10407794741	
3	Proveedor con RUC	10422011281	AMES REYES POOL MAVERICK	30/04/2024	Válido		30/04/2024	10422011281	
4	Proveedor con RUC	10433215716	CORREA RUIZ NIXON	29/03/2024	Válido		29/03/2024	10433215716	
5	Proveedor con RUC	10458652614	PAUCAR LAUREANO KATTY MABEL	02/05/2024	Válido		02/05/2024	10458652614	
6	Proveedor con RUC	10460335219	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	02/04/2024	Válido		02/04/2024	10460335219	
7	Proveedor con RUC	10483029930	GONZALES LUCAS QUEVELY	04/04/2024	Válido		04/04/2024	10483029930	
8	Proveedor con RUC	10732355877	FELICES YALLICO NORA KATHERINE	02/05/2024	Válido		02/05/2024	10732355877	
9	Proveedor con RUC	20525543570	CENTRO DE ASESORIA Y CAPACITACION TECNOLOGICA EMPRESARIAL Y CONSULTORIA E.I.R.L.	28/04/2024	Válido		28/04/2024	20525543570	
10	Proveedor con RUC	20541506790	INGEEM S.R.L.	28/03/2024	Válido		28/03/2024	20541506790	

17 registros encontrados, mostrando 10 registro(s). de 1 a 10. Página 1 / 2

1 2

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 24.01.00.MCMN

ORDEN DE SERVICIO Nº 0000199

Nº Exp. SIAF : 0000000462

Dia	Mes	Año
08	03	2024

UNIDAD EJECUTORA : 001 UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001376

1. DATOS DEL PROVEEDOR	2. CONDICIONES GENERALES
Señor(es) : ALFARO GUERREROS ARTURO ALEX	Nº Cuadro Adquisic: 000202
Dirección : JR.LOS NARCISOS MZ.N LTE.15URB.LOS JARDINES SAN CARLOS -HUAN JUNIN / HUANCAYO / HUANCAYO CCI: 00235510078371006369	Tipo de Proceso : ASP
RUC : 10418416420 Teléfono : 934558429 Fax :	Nº Contrato :
	Moneda : S/ T/C :

Concepto : CONTRATACION DE SERVICIOS DE ELABORACION DE DIAGNOSTICO ORGANIZACIONAL DE LA UNISCJSA.

Vienen ... 4,000.00

Código	Unid. Med.	Descripción	Valor Total S/
		CONFORMIDAD : La supervision y conformidad de la prestación del servicio será efectuada por la Oficina de Planeamiento y Presupuesto de la UNISCJSA. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO: El pago se efectuara por el total, previa presentación del único entregable presentado por Mesa de Partes y conformidad de servicio otorgado por la Oficina de Planeamiento y Presupuesto de la UNISCJSA. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA: El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor a un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. PENALIDADES: En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, La Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automaticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula: Penalidad Diaria = (0.10 * Monto) / (F * plazo en días) Donde F tiene los siguientes valores: a.Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios	

AFECTACION PRESUPUESTAL					
Meta/ Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto	S/

Van ... S/ 4,000.00

Facturar a nombre de : UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Dirección : RUC 20568019521

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO	CONFORMIDAD DEL SERVICIO
ESPINOZA ALANIA, CAROLIN LIZBETH	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA Lic. Adm. Martha Carmen Rosazy Silva	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

000060 27

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Advertencia	Fecha de registro	Usuario de Registro	Acciones
11	Proveedor con RUC	20542513439	CRISAMYR SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	21/04/2024	Válido		21/04/2024	20542513439	
12	Proveedor con RUC	20600728505	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	02/05/2024	Válido		02/05/2024	20600728505	
13	Proveedor con RUC	20601921376	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	02/05/2024	Válido		02/05/2024	20601921376	
14	Proveedor con RUC	20609058405	BETAFER SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA	10/04/2024	Válido		10/04/2024	20609058405	
15	Proveedor con RUC	20609512190	CONSULTORA FUTURO AUTO-SUSTENTABLE S.A.C.	25/04/2024	Válido		25/04/2024	20609512190	
16	Proveedor con RUC	20610252061	J L E GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	16/04/2024	Válido		16/04/2024	20610252061	
17	Proveedor con RUC	20611072873	LA ROMA SEGURIDAD SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	10/04/2024	Válido		10/04/2024	20611072873	

17 registros encontrados, mostrando 7 registro(s), de 11 a 17. Página 2 / 2.

1 2

7. REQUERIMIENTOS DEL POROVEEDOR Y/O DE SU PERSONAL

   El proveedor debe contar con un año mínimo de experiencia en el rubro de ventas de equipos tecnológicos.

8. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA DEL PRODUCTO.

   LUGAR:

   El lugar de entrega será en las instalaciones de la UNISCJSA Av. Perú 612 / Frente a la piscina Fanny's.

   PLAZO DEL SERVICIO:

   20 días calendario a partir del día siguiente de la notificación.

9. CONFORMIDAD

   La conformidad será dada por el área usuaria.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

    Se realizará a la conformidad del área usuaria

11. CONFIDENCIALIDAD: (De corresponder)

    No corresponde.

12. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR:

    El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

13. GASTOS POR DESPLAZAMIENTO (De corresponder)

    No corresponde.

14. PENALIDADES:

    PENALIDAD POR MORA

    En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

    Donde F tiene los siguientes valores:

    Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F = 0.40.

    Para plazos mayores a sesenta (60) días:

Ficha de Seleccion

Regresar

Convocatoria

Información General

Nomenclatura:	CP-SM-2-2024-CS/UNISCJSA-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:	1000318

Información general de la Entidad

Entidad Convocante:	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Direccion Legal:	JIRON LOS CEDROS N 141 LA MERCED (JUNIN-CHANCHAMAYO-CHANCHAMAYO)
Pagina Web:	
Télefono de la Entidad:	1111111

Información general del procedimiento

Objeto de Contratación:	Servicio
Descripción del Objeto:	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION,...
Valor Estimado / Valor Referencial	...
Monto del Derecho de Participacion:	GRATUITO
Monto del costo de Reproducción de las Bases:	5.00
Lugar y cuenta de pago del costo de Reproducción de las Bases	Banco: Caja de la Entidad; Cuenta:
Fecha y Hora Publicación:	27/03/2024 21:32

Cronograma

Etapa	Fecha Inicio	Fecha Fin
Convocatoria	27/03/2024	27/03/2024
Registro de participantes(Electronica)	28/03/2024 00:01	29/04/2024 23:59
Formulación de consultas y observaciones(Electronica)	28/03/2024 00:01	12/04/2024 23:59
Absolución de consultas y observaciones(Electronica)	18/04/2024	18/04/2024
Integración de las Bases **UNIDAD DE ABASTECIMIENTO**	18/04/2024	18/04/2024
Presentación de ofertas(Electronica)	30/04/2024 00:01	30/04/2024 23:59
Evaluación y calificación de ofertas **UNIDAD DE ABASTECIMIENTO**	02/05/2024	02/05/2024
Otorgamiento de la Buena Pro **SEACE**	02/05/2024 08:30	02/05/2024

Entidad Contratante

N° Ruc	Entidad Contratante
20568019521	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Acuerdos Comerciales

El procedimiento se encuentra bajo la cobertura del o de los siguientes acuerdos comerciales:

Nro.	Descripción del Acuerdo Comercial
1	Acuerdo de Alianza del Pacifico 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.	Etapa	Documento	Archivo	Fecha y Hora de publicación	Acciones
1	Convocatoria	Resumen ejecutivo	pdf (255 KB)	27/03/2024 21:32	
2	Convocatoria	Bases Administrativas	doc (14183 KB)	27/03/2024 21:32	

1 de 1 1 5

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 historial de contrataciones | Ver listado de acciones de supervisión | Ver Notificaciones de Supervisión | Ver integrantes y encargado

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

LICENCIADA

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS- BIENES

1. UNIDAD ORGÁNICA SOLICITANTE:

DIRECCIÓN DE ADMISIÓN

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de LAPTOP para la Dirección de Admisión de la UNISCJSA.

3. FINALIDAD PÚBLICA:

La finalidad es EQUIPAMIENTO TECNOLOGICO para la Dirección de Admisión de la Universidad Nacional Intercultural de fa Selva Central Juan Santos Atahualpa.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

Equipamiento de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las actividades planificadas para la Dirección de Admisión de la Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa - UNISCJSA

5. CANTIDAD:

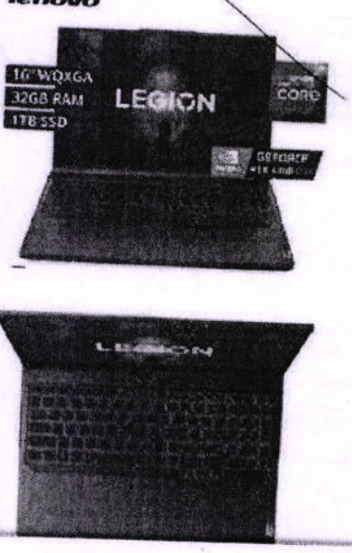
1 UNIDAD

6. REQUISITOS MÍNIMOS DEL EQUIPO DEL PRODUCTO

Lenovo Legion PRO 5 16IRX8 82WK00M7US Core i9-13900HX, 32GB RAM, 1TB SSD, RTX 4060 8GB, 16" WQXGA, Windows 11

Marca	Lenovo
Modelo	Legion PRO 5 16IRX8 82WK00M7US
Procesador	Intel® Core™ i9-13900HX (Turbo 5.4GHz) – 24 Núcleos
Memoria RAM	32GB DDR5 - 5600MHz
Almacenamiento	1TB SSD Sólido M.2
Pantalla	16" WQXGA (2560 x 1600), 165Hz
Tarjeta de video	NVIDIA GeForce RTX 4060 - 8GB GDDR6
Conectividad	Wi-Fi® 6E
	Bluetooth® 5.2
Teclado	Americano (inglés)
	Iluminado RGB: SI
	Numérico: SI
Batería	80Wh
Sistema Operativo	Windows 11 home
Garantía	1 año

IMAGEN REFERENCIAL



Información adicional:

YEET PERUVIAN S.A.C.
RUC: 20611106115
CEL: 981700877

000058

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 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 trecientos veinte con 00/100 soles), en la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Ley 30225.

Responsabilizar a los miembros del comité de seleccione 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:

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
Ing. Alberto A. Montes Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

27/03/24
Recibo Conforme

CC. Archivo
AAMP/DGA
TGC/SEC.

Formulación de consultas y/u Observaciones

Regresar

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

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
27 MAR. 2024
EXP 2101 HORA: 05:45pm
FOLIOS 218 FIRMA:

CARTA N° 001-2024-CS/UNISCJSA

Señor:
Ing. ALBERTO A. MORALES PARRA
Director General de Administracion

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

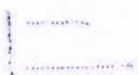
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

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



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

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
27 MAR. 2024
EXP ..... HORA: 05:45p
FOLIOS: 218 FIRMA:

CARTA N° 001-2024-CS/UNISCJSA

Señor:
Ing. ALBERTO A. MORALES PARRA
Director General de Administracion

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. 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

000055

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

BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

CONCURSO PÚBLICO Nº
Nº 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 ZRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHIQUI ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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:

1. *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.*

2. *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.*

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 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

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. JHONARTAN PIASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARLUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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 Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales[1]). 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

[1] Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmas-y-certificados-digitales

ING. JHONARTAN SHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

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
ING. JHONARTAN PISHA 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

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. JHONARTAN PIZARRO 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

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

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PRADA 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
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 accesoria, 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. JHONARTAN NATASHA 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PILACHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARI LUZ 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. JHOJARTAN SHAGHA 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

UNISCJSA
ING. JHONARTAN PIANSHA 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 Nº	:	**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

UNISCJSA
ING. JHONARTAN ISAIAS 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

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. JHONARTAN PHARES 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

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 Nº 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 – PIDE[3] y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo Nº 2)**

d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 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/

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN ASHA 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

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**

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 Nº 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.

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOARTAN 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

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 – PIDE[5] 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 ofertado[7].
j) Estructura de costos[8].
k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete[9].

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.

COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN CHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHIQUEN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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 Nº 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 Nº 5**)

h) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 6.**

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

Importante
• *El 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. <u>Documentación de presentación facultativa:</u>

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.

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PRADA 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

- 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. JHONARTAN PUENTE 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

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, numero 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 Haya[10].*
- *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.

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PIYASHA 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

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN CHAHUA 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

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 e 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"

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° DIAS	21	22	20	17	80	76800
		N° RACIONES	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 Bilingue	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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN RIVASHA 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

73 28

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

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. 28 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		

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PIERRE 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

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 levantaran 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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PIASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCION
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

72

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:**

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHARIA 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

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 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	

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PUASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS PACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

71

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo N° 033-2016-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 evaluara 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 empacado 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONART ANTHONY 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
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 constatarse 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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JONARTAN DASHA 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

70

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo Nº 033-2019-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"

		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 Panes 40gr c/u. SEGUNDO: Presa (pollo o res o pavo o hígado o pescado)	

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PAGNA 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
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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOHARTAN PHARRA 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

69

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:**

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN CHASHA 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 Nº 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 cercanía 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:

UNISCJSA
COMITE DE SELECCION
ING. JHONARTAN CHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITE DE SELECCION
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITE DE SELECCION
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

68

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo Nº 033-2016-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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN ERASHA 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

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 GASTRONÓMICOS
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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. LEONARTAN CHASHA 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

67

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 mgL 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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PASHA 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

- 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN TASHA 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

66

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo Nº 033-2018-SINEACE/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
AREA 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:
  - Un (1) nutricionista
  - Tres (3) jefe de cocina

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHARIA 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
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 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:

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.
  - 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
ING. JHONATAN PEDRHA 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

65

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 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
Visceras (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.

UNISCJSA
COMITE DE SELECCION
ING. JHONARTAN DRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITE DE SELECCION
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITE DE SELECCION
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

- 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, 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.

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHACHA 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

64

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.
- 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 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 con los reglamentos sanitarios aplicables.

I. PRODUCTOS ENLATADOS

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOMARTAN 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

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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHARSA 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

63

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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHACHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHOT TARAUJO
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-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 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN MASHA 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

62

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 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 chancho o viseras.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHARIA 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 Nº 0301-2019-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"

Menestras secas. Todas las variedades	Ración/ 100 gr. (menestras cocidas)	Guiso solo o con tubérculos
Cereal procesado/ fideos o harina o semola	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	CARACTERISTICAS
CENA	• **ENTRADA:** **OPCION N° 1** - Sopas - Cremas o ensaladas **OPCION 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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN SASHA 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

61

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	CARACTERISTICAS
ALMUERZO	• **ENTRADA:** - Sopas - Cremas o ensaladas • **SEGUNDO.** - Proteína a base de pollo o pescado o res o chancho 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/ higado, mollejas, cuello	Ración/ 150 A 180 gr.	Sopas
Carne roja/ res o cordero o chancho	En ración Ración/ 150 A 180 gr.. (tapa, 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: higado	Ración/ 150 A 180 gr.	Guisos, asado, bistec
Pescado (filete sin espinaza)	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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN RAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
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 contempla 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.

14.3.2.1Transporte 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PUASHA 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

60

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 chancho 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, anis, 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	Racion/ 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
ING. JHOHARTAN TIKASHA 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

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 empacado 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 empacado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharetas, etc.).

Cuando el empacado 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 empacado 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 sobrara 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.

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

59

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo Nº 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 frio/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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN RUASUA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHICATARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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.

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

88 13

Para tal efecto, utilizará envases de material adecuados que garanticen y conserven las características organolépticas del alimento (especificamente 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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PUASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCION
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOHART ALFREDO 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

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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHASER 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

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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN ASHA 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

56 #

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo Nº 203-2018-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

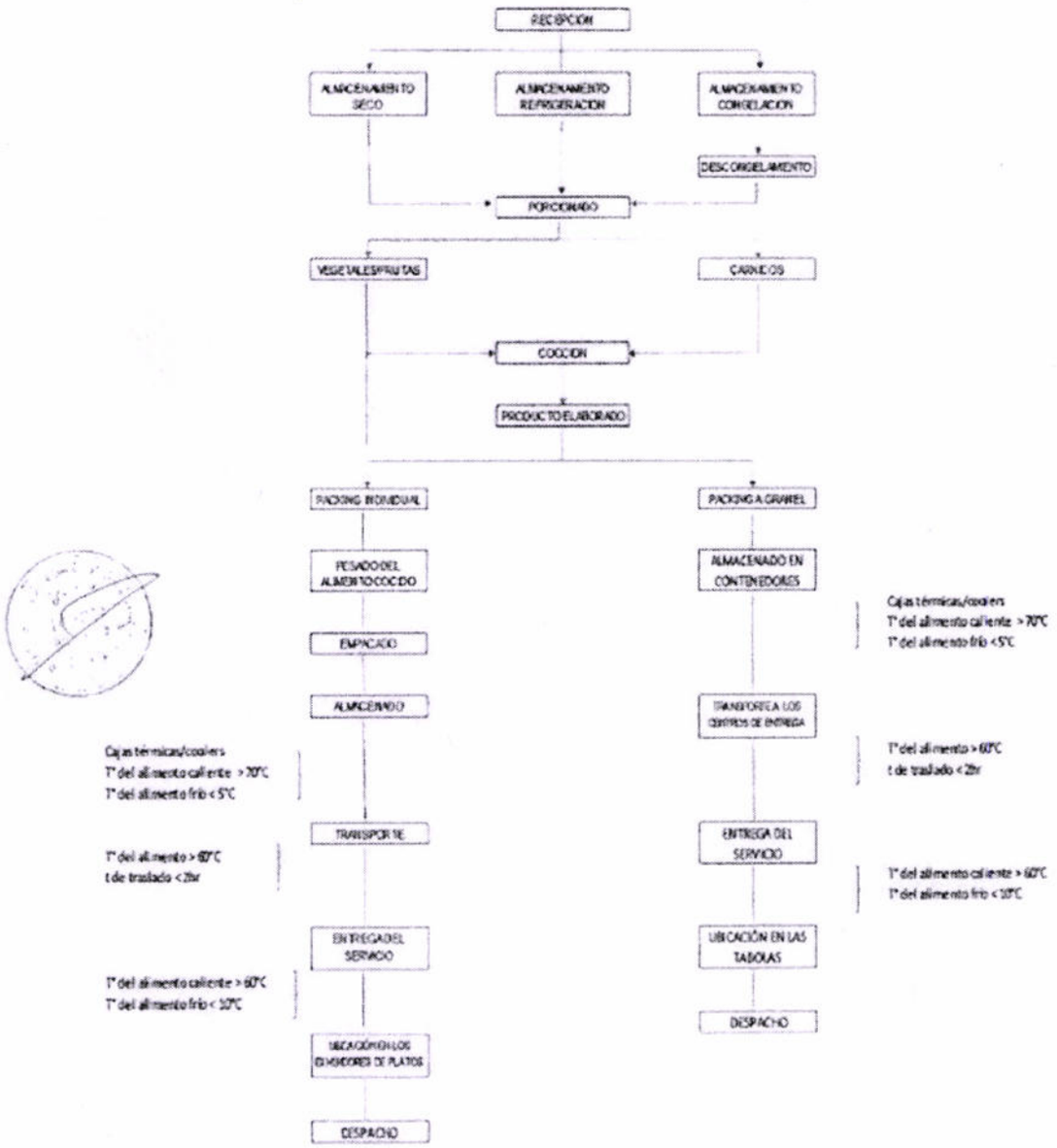
UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN TRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

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° 020-2018-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"



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. JHONARTAN JOSHUA 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

55

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo Nº 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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOMARTAN 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

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 cumpliese 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN NAASHA 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

54 4

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo Nº 033-2016-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 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.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOSARTAN PANSHA 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

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 DESEMPEÑARA. TODA ESTA DOCUMENTACION PARA EL FERFECCIONAMIENTO 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 pago[1], correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

Ing. Jhonartan Pinsha Chahua Rodriguez
(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".

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PINSHA 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

53

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa
LICENCIADA
Con Resolución del Consejo Directivo Nº 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 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 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

- **[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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOMARTAN PIYASHA 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

Requisitos:

NUTRICIONISTA

DOS (02) años de experiencia mínima como **ESPECIALISTA YIO DIRECTOR YIO 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

UNISC JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN PIRASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISC JSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISC JSA
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**
	Requisitos: **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 TÍTULADO 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. Acreditación: 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**
	Requisitos: **NUTRICIONISTA** - **Mínimo 30 horas** lectivas, en **ALIMENTACIÓN SALUDABLE** **JEFE DE COCINA** - **Mínimo 20 horas** lectivas, en **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Acreditación: 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**

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN CHASHA 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

- *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. JHONARTAN 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

acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago[11], 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 Nº 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 Nº 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 Nº 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

> *"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado".*
>
> *"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o pagado] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

UNISC JSA COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PHAÑA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISC JSA COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISC JSA 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 Nº 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 Nº [……], y de otra parte [……], con RUC Nº [……], 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 Nº 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 PAGO[13]

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

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**	
	Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: 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 puntos**[12]

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
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHOTA ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

[12] Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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 cumpliese 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. JHONARTAN SASHA 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 especifico 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.

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN — ING. JHONARTAN NATASHA 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

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

UNISCJSA UNISCJSA UNISCJSA

ING. JHONATAN PHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN 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

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN

ING. JHONARTAN PUASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CACHAY ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXOS

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHOMARTAN SHASHA 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

prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS[14]

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 Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales[15].

[14] De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000.00).

[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

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN 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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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[18]		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

[20] Ibídem.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PUASHA 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 Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE[16]		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios[17]

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.

COMITÉ DE SELECCIÓN — ING. JHONARTAN PIRASHI SHAHUA RODRIGUEZ, PRESIDENTE TITULAR
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 Nº 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº 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. JONARTAN PIASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARANDO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

6. Notificación de la orden de servicios[21]

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.

UNISCJSA COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. RONALDAR DARSHA 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

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. JHONARTAN PUSHA 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 Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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. JHONARTAN PERSHA 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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....	.....
Consorciado 1	**Consorciado 2**
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1	**Nombres, apellidos y firma del Consorciado 2**
o de su Representante Legal	**o de su Representante Legal**
Tipo y N° de Documento de Identidad	**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. JHONARTAN PHARIA 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 Nº 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº 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 únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

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

ING. JHONARTAN CHASHA CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

CPC. EVELYN MILAGROS CARUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP [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 periodo.

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

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

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

[30] Consignar en la moneda establecida en las bases.

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONATAN [redacted] CHAHUA RODRIGUEZ
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ANDRUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LIC. ADM. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

000013

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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. JHOHARTAN 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 Nº 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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 SELECCION
ING. JHONART ANTHONY 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

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]
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. JHOVARTAN PIASHA CHAHUA ROBA
PRESIDENTE TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
CPC. EVELYN MILAGROS CACHUAN ARAUJO
PRIMER MIEMBRO TITULAR

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
LUZ CARMEN HUANAY SULCA
DO MIEMBRO TITULAR

ACTA DE APROBACION DE BASES ADMINISTRATIVAS

CONCURSO PUBLICO Nº 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

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 Nº 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 MILAGROS CACHUAN TRAUJO
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 Nº 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 Nº 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 Nº 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. Asi 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 Nº 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. 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

iiversidad 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"

Abst

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:

U.N.I.S.C.J.S.A. V°B° Dirección General de Administración JUAN SANTOS ATAHUALPA

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

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

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".

U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION
REGISTRO
20 MAR 2024
No. 1247 HORA 5:40
FOLIOS 4

iiversidad 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"

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.

U.N.I.S.C. "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

culminación, siendo que para el presente caso por el importe del Valor Estimado corresponde a un Concurso Publico **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**, 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-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. –**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 (UNISCJSA) ABRIL A DICIEMBRE 2024**, hasta su culminación, el mismo que quedará conformado de la siguiente manera:

U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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 SUPLENTES:

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 1º 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

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
EXP 2057 HORA: 03:19
FOLIOS 01 FIRMA:

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.**

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 Alania (Unidad de Abastecimiento)

Es todo cuanto informo a Ud. para los fines pertinentes, salvo mejor parecer.

Atentamente;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Mariluz Carmen Huanay Sulca

iiversidad 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° 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, DISTTRIBUCIÓN 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 las 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;

UNISC. JUAN SANTOS ATAHUALPA V°B° Dirección General de Administración

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

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
RECIBIDO
27 MAR 2024
De 1230 HORA 3:54
FOLIOS 162

UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL
JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

Proveído N° 528 UA/OGA/UNISCJSA

FECHA 27-3-24

VISTO PASE A

- COTIZACIONES .....
- ASIST ADM SIAF-SIGA .....
- PATRIMONIO .....
- ALMACEN .....
- ESP CONTRATACIONES Lic. E
- ESP PAGOS .....

PARA

- [ ] INFORME TÉCNICO
- [ ] SU ATENCIÓN
- [ ] OTROS

.....

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.**

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
V°B°
Dirección General de Administración

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

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, DISTTRIBUCIÓN 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.

U.N.I.S.C. "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

AAMP/DGA

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

R.D N° 028-2024-DGA/UNISCJSA



000366 ~~000657~~ 02/91

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

CHN: 2023

MEMORANDO N° **1776**-2024-DGA/UNISCJSA ~~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/UNISCJSA.

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:

U.N.I.S.C "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

CC: Archivo
AAMP/DGA
TCCJ/SEC.

000365 000747

000056

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 JUN. 2024
EXP 5523 HORA: 04:00 pm
FOLIOS -08- FIRMA:

INFORME DE CERTIFICACIÓN N°1184-2024-OPP/UNISCJSA

A : ING. ALBERTO A. MORALES PARRA
Director General de Administración

ASUNTO : REMITO REBAJA DE CERTIFICACION PRESUPUESTAL.

REF. : MEMORANDO N°1866-2024-UA-DGA/UNISCJSA

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 VACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN ANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA) DE JUNIO A DICIEMBRE DEL 2024; según 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

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 uncontrato 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
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
Proveido N° 2987 UA/DGA/UNISCJSA
FECHA .....
VISTO PASE A
- CONTRATACIONES ..... Carolin
- ASIST ADM SIAF-SIGA.....
- PATRIMONIO.....
- ALMACEN.....
- ESP CONTRATACIONES.....
- ESP PAGOS.....
PARA: RITP/KAA Cc Archivo
☐ INFORME TÉCNICO
☐ SU ATENCION
☐ OTROS

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Econ. Robert Aaron Ticse Poma
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
RECIBIDO
27 JUN 2024
-3572- HORA: 04:54 pm
FOLIOS 08 FIRMA:

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
Proveido N° 1081 DGA/UNISCJSA
Fecha 28.06.2024
PASE A:
U. Abastecimiento
PARA: Atención y trámite administrativo correspondiente

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V°B° FIRMA Dirección General de Administración

000364 ~~000746~~ 04

SIAF - Módulo de Proceso Presupuestario
Release 24.01.01

Fecha : 27/06/2024
Hora : 11:01:20
Pag.: 1 de 1

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**

FECHA APROBACION : **26/03/2024**
ESTADO CERTIFICACION : **APROBADO**
Nº DE DOCUMENTO 000578

DETALLE DEL GASTO

SECUENCIA **PRG PROD/PRY ACT/AI/OBR FN. DIVF GRPF** META FF RB CGTT G SG SGD ESFESPD	MONTO
0001 INICIAL	1,236,320.00
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	-333,920.00
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	

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Econ. Roberto Tica Poma
Jefe de la Unidad de Planeamiento

Presupuesto y Planificación
Sello Y Firma

88

000363

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 N° **1866**-2024-DGA/UNISCJSA

A : **ECON. ROBERT J. TICSE POMA**
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto

ASUNTO : **SOBRE REBAJA DE CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO N° 000578 Y N° 000592-2024**

REF. : INFORME N° 0149-2024-DBU/UNISCJSA.

FECHA : Chanchamayo, 14 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° 000578 y N° 000592-2024; por las razones sustentadas en el documento de la Referencia; de acuerdo al siguiente detalle:

Al respecto remito a usted; el presente documento para su evaluación y determinación respecto a la **REBAJA DE LA CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO N° 000578 y 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;

U.N.I.S.C. "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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"
OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO
RECIBIDO
14 JUN. 2024
EXP 1526 HORA: 12:58
FOLIOS 06 FIRMA:

CC. Archivo
AAMP/DGA
TGCJ/SEC.

Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

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"

000744
000362
000883

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 acición 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 Agüi
COMISIÓN ORGANIZADORA
PRESIDENTE

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
EXP. ..... HORA 09:27
FOLIOS 01 FIRMA: .....

MLOA/lfcb
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 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
10 JUN. 2024
EXP 4640 HORA: 08:05am
FOLIOS -01- FIRMA:

INFORME N° 0590-2024-UA-DGA/UNISCJSA

PARA : **Ing. ALBERTO MORALES PARRA**
Director General de Administracion

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,

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Maritzz C. Huanay Sulca
Jefa de la Unidad de Abastecimiento

C.c. EXPEDIENTE DE CONTRATACION
Archivo

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

000361
000742
000801

Re: Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

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 Nº 002-2024-CS/UNISCJSA – Primera Convocatoria**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS**

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 YAR NGA 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;

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:

INFORME Nº 0149-2024-DBU/UNISCJSA

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/UNISCJSA
c) ORDEN DE SERVICIO N° 513-2024, SIAF N° 1439

FECHA : La Merced, 12 de junio 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 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 (UNISCJSA), 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/UNISCJSA-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/UNISCJSA 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,

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Mg. Liliam Verenice Punzaca Soriano
DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

LVPS/DBU
AGBC/Esp. Adm.
C.c. Archivo

000357 ~~000739~~ 3

Fecha: 26/03/2024
Hora: 18:02
Página: 1 de 1

CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO Nro.: 000578

Nª CCP SIAF: 0000000592

~~000678~~

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	Articulo 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 aprueba la presente certificación para que se continúe con el trámite respectivo.

Fecha

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Econ. Rafael Jesús Tisoc Poma

Firma del Responsable de Presupuesto

000356 ~~000738~~ 2

~~000677~~

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 24.01.01.MCMN

ORDEN DE SERVICIO Nº 0000513

Nº Exp. SIAF : 0000001439

Dia	Mes	Año
30	05	2024

UNIDAD EJECUTORA : 001 UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001376

1. DATOS DEL PROVEEDOR	2. CONDICIONES GENERALES
Señor(es) : CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	Nº Cuadro Adquisic: 000520
Dirección : JR. TUPAC AMARU N° 122 URB. HUARI	Tipo de Proceso : CP - Nª 0002-2024-
JUNIN / HUANCAYO / HUANCAN CCI: 00350000300536612765	Nº Contrato : 004-2024-DGA/UNISCJS
RUC : 10460335219 Teléfono : 972301185 Fax :	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.	902,400.00
* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		(NOVECIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS Y 00/100 SOLES) *	

AFECTACION PRESUPUESTAL

Meta/ Mnemónico	Cadena Funcional	FF/Rb	Clasif. Gasto	Monto	
					S/
0018	22.048.0109.0066.3000786.5005863	1 - 00	2.3. 2 7.11 5		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
Dirección : ..... RUC 20568019521

ELABORADO POR	ORDENACION DEL SERVICIO	CONFORMIDAD DEL SERVICIO
ESPINOZA ALANIA, CAROLIN LIZBETH	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA Lic. Adm. Martha Carmen Huaman Soto Jefe de la Unidad de Abastecimiento	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 sancion de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento

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 adjudico 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*

[redacted]

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: contacto@2h.pe
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Vie 31/05/2024 10:25

CARTA N° 054-2024-UA-DGA...
658 KB

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**

0007537

000736
000354

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 Nº 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:

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

> ***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:

000353

000674 000735

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;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

2H
INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.

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 MONTERRICO 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 GASPAR 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.

000351 000733

000672

2H
INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.

SEGUNDO:

EL CONSECIONARIO 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 CONSECIONARIO** 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).

000350

000671

2H
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.

SHALOM FOOD SERVICE V°B° RUC: 10460335219

2H INGENIERÍA Y CONSTRUCCIÓN
ALEX HERRERA ALANIA
PRESIDENTE DEL DIRECTORIO

SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219
GOURMET

000349

000734 94

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 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			Monto total de las penalidades aplicadas
	SI	-	
	NO	X	-

2H INGENIERIA Y CONSTRUCCIÓN

ALEX HERRERA ALANIA
PRESIDENTE DE DIRECTORIO

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DE LOS FUNCIONARIOS COMPETENTES

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219
GRILL GOURMET

000730

000348

000669

2H
INGENIERIA Y CONSTRUCCION S.A.C.

"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 INGENIERÍA Y CONSTRUCCIÓN
ALEJANDRO TERRERO ALANIA
PRESIDENTE DEL DIRECTORIO

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
Telefono: 01-4143665

Lima -

ASUNTO : SOLICITO VALIDACION 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*

[redacted]

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
Vie 31/05/2024 10:23

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-**

000347
000348
000349

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

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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 Nº 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;

000344 ~~000726~~

~~000695~~

SHALOM FOOD SERVICE 64 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
Tel.: 414-3665

Nº: 6700048265

ESPECIFICAR EL Nº DE ESTA ORDEN EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: **04.10.2023**

DATOS DEL PROVEEDOR

RUC: **10460335219** **PERU: RETENCIÓN 3%**
Señores: **1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIODEL NATHAN**
Dirección: **AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N**
Teléfonos: **964432013**
Atención: , Telf: 964432013; e-mail:
e-mail: **INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM**

LUGAR ENTREGA: Av. Javier Prado Este 444 (Torre Prado Pisos 22 y 23) 2631 LIMA-San Isidro
FECHA ENTREGA: **07.11.2023**
CONDICIONES DE PAGO: **Pago a 30 Dias**

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.

SOLES

ITEM	C.MATERIAL	CÓD.FABRICANTE / DESCRIPCIÓN	MARCA	UNID.	CANT.	UNITARIO	TOTAL
10	690769	7 G SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SolPed: 3300131134 Peso: 0.000 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/. 11.30 + 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**

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**

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-JDELGADO][12-AGONCALVES][11-NUNORAFAEL]

Forman parte de esta Orden de Compra las notas y cláusulas adjuntas, las cuales se obliga a cumplir el Proveedor.

ELIZABETPENA

Pag. 1 de 2

Giodel N. Crisostomo Laurente RUC: 10460335219

000343

000084 000725

SHALOM FOOD SERVICE
RUC: 10450335219
65

HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 6700048265
Nro. Documento (MIGO): 5005264386
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 GUDELNATHAN
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
895789	G SERVICIO DE ALIMENTACION	80.273	1.00	PEN	80,273.00

TOTAL: 80,273.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

CRISOSTOMO LAURENTE
RUC: 10460335219

000342

00060

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.	Monto	Moneda	Total
690789	G SERVICIO DE ALIMENTACION	103,393	1.00	PEN	103,393.00

TOTAL: 103,393.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

~~000723~~

000341

~~000662~~

ORDEN DE COMPRA
FACTURAR A NOMBRE DE: MOTA-ENGIL PERÚ S.A.
VALIDEZ DE O/COMPRA: 3 MESES DE SU EMISIÓN

MOTA-ENGIL

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 Nº DE ESTA ORDEN EN FACTURAS, GUÍAS Y PAQUETES

FECHA: **03.01.2024**

DATOS DEL PROVEEDOR

R.U.C: **10460336219** **PERU: RETENCIÓN 3%**
Señores: **1175673 - CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN**
Dirección: AV. NICOLÁS AYLLÓN S/N
Teléfono: **964432013**
Atención: ,
e-mail: **INVERSIONESHALOM2014@GMAIL.COM**

Telf: **964432013;** 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 Dias**

Sírvanse enviarnos a la brevedad posible la mercadería que a continuación detallamos, la misma que deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones y precios proporcionado 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 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

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

Camelo, Ricardo

De Lacerda, Ricardo

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

000340 ~~000722~~

~~000004~~ 75

HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 5400060496
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 Contab.: 11.01.2024

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.	Monto	Moneda	Total
593769	SERVICIO DE ALIMENTACION	45,000	1.00	PEN	45,000.00

TOTAL: 45,000.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Giddel N. Crisostomo Laurente
DNI: 10460335219

000339 0007

000660 77

HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 6700048265
Nro. Documento (MIGO): 5005383616
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: 3761 Mota-Engil Peru S.A
Centro de Costo: 10245 EARLY WORKS TOROMOCHO
Cond.pago: 3000

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monto	Moneda	Total
590789	[illegible]	[illegible]	1.00	PEN	50,571.50

TOTAL: 50,571.50 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Unilci H. Crisostomo Laurent
RUC: 10460335219

000338 000659 000720

82
V°B°

HOJA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

Orden de Servicio: 5400060496	**Proveedor:** 1175673 CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Nro. Documento (MIGO): 5005383637	**R.U.C.:** 10460335219
Moneda: PEN	**Sociedad:** 3781 - Mota-Engil Perú S A
Referencia: EDP 04 NOV 2023	**Centro de Costo:** 10245 - FARI Y WORKS TOROMOCHO
Texto Cabecera: EDP 04 NOVIEMBRE 2023	**Cond.pago:** 3000
Fecha de Recepción: 11.01.2024	
Fecha Documento: 11.01.2024	
Fecha Contab.: 11.01.2024	

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monto	Moneda	Total
699799	SERVICIO RECAUCHUTADO	115.728	1.00	PEN	115,728.00

TOTAL: 115,728.00 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Giddel N. Crisostomo Laurente
R.U.C. 10460335219

000337 000719

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 Recepción: 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 Perú S.A.
Centro de Costo: 10245 - EARLY WORKS TOROMOCHO
Cond.pago: 3000

Cód.Art.	Descripción del Servicio	Cant.	Monto	Moneda	Total
690789	G SERVICIO DE ALIMENTACION	62,660.50	1.00	PEN	62,660.50

TOTAL: 62,660.50 PEN

Creado por: MDAVILA
MANUEL ALEJANDRO DAVILA

Giddel N. Crisostomo Laurente
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"

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 Nº 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	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;

006717
000335
000656

INFORME N° 0590-2024-UA-DGA/UNISCJSA

PARA	:	**Ing. ALBERTO MORALES PARRA** **Director General de Administracion**
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,

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Mariluz C. Huanay Sulca
Jefa de la Unidad de Abastecimiento

C.c. EXPEDIENTE DE CONTRATACION
Archivo

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

000716

Re: Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

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 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 Nº 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

000333

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

000055

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

000715
000332
00065

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"

CARGO

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 cumpliese 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;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Maritza C. Huaray Sulca
Jefa de la Unidad de Abastecimiento

RECIBIDO
06 JUN. 2024
HORA: 12:25 pm
FOLIOS: - 34 -
FIRMA:

C.c. Archivo
Exp. contratación

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

000331
000714
000653

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"

CARGO

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;

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Mariluz C. Huaney Sulca
Jefa de la Unidad de Abastecimiento

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
06 JUN. 2024
EXP ..... HORA: 12:03 pm.
FOLIOS 34 FIRMA: .....

C.c. Archivo
Exp. contratación

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 Nº 20568019521, con domicilio legal en Jr. Los Cedros Nº 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
Crisostomo Dalvente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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
Crisostomo Laurente Biddel Nathan
RUC: 10460335219

		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 constatarse 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 Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

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:

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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

U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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 Crisostomo Lavigne Giddel Nathan RUC: 10460335219

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

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

UNISC V°B° UNIDAD DE ESTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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.

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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.

U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración JUAN SANTOS ATAHUALPA

- 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.

SHALOM FOOD SERVICE - Crisostomo Laurente Biddel Nathan RUC: 10460335219

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).

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

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.

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

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 cercanía 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
Crisostomo Laurente Ciddel Nathan
RUC: 10460335219

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

- **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 mgL 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
Crisostomo Salvente Liddel Nathan
RUC: 10460335219

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

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

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
SHALOM FOOD SERVICE Crisostomo Laurente Gadel Nathan RUC 10460335219

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

- 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
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.
- 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 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.

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:

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

- 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.
- Cascarón 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.

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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 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 con los reglamentos sanitarios aplicables.

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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.

D.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

EMBUTIDOS

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

SHALOM FOOD SERVICE Crisostomo Laurente Liddel Nathan RUC: 10460335219

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

- 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.

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

- 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.

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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.

U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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.

SHALOM FOOD SERVICE E.I.R.L. Crisostomo Laurente Giddel Nathan RUC: 10460335219

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).

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

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.

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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.

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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.

V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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.

SHALOM FOOD SERVICE S.A.C. Crisostomo Laurente Didel Nathan RUC: 20460335219

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:

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 chancho 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

SHALOM FOOD SERVICE
Cristofano Dannie Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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.

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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 chancho 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.

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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 chancho	En ración Ración/ 150 A 180 gr. (tapa, 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

UNISCJSA V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

SHALOM FOOD SERVICE Cristofano Laurente Giddel Nathan RUC 10460335219

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

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

	- Palta y otros • **SEGUNDO** - Proteína a base de pollo o pescado o res o chancho 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 contempla 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.

SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Cuvrette Ciddel Nathan
RUC 10460335219

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

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 6ºC y 60ºC).

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 60ºC 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 ±1 ºC.
- 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
Crisostomo Labiente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

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 empacado 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 empacado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharetas, etc.).
Cuando el empacado 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 empacado 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 sobrara 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.

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
U.N.I.S.C.J.S.A. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
SHALOM FOOD SERVICE Crisostomo Laurente Giddel Nathan RUC 10460335219

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.

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

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
U.N.I.S.C.J.S.A. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

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.

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC 10460335219

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

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.

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
SHALOM FOOD SERVICE Crisostomo Laurente Ciddel 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 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.

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
Crisóstoma Lawrence Liddel Nathan
RUC: 10460335219

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

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 levantaran 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.

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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

U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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.

SHALOM FOOD SERVICE - Crisostomo Laurente Giddel Nathan RUC: 10460335219

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:

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

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración JUAN SANTOS ATAHUALPA

SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Gaddel Nathan
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
Crisóstomo Laurente Liddel Nathan
RUC: 10460335219

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

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.

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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 UNISCJSA			
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.			

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA JUAN SANTOS ATAHUALPA

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.

U.N.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración JUAN SANTOS ATAHUALPA

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**.

SHALOM FOOD SERVICE Crisostomo Laurente Giddel Nathan RUC 10460335219

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 cumpliese 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.

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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:

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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

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.

UNISCJSA V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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 Crisostomo Laurente Giddel Nathan RUC: 10460335219

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
Crisostomo Laurente Liddel 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
Crisostomo Laurente Liddel Nathan
RUC 10460335219

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. Montes Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

"LA ENTIDAD"

SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

"EL CONTRATISTA"
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
DNI N° 46033521

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNISCJSA V°B° ASESORÍA JURÍDICA "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

000297 ~~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	Validacion Realizada por el MEF	Fecha Transaccion	Usuario Creacion	Código SIAF de la Entidad	Acción
1	501814	1-Contrato Original	1-Registro Contrato	31/05/2024 08:51:04	20-Transferencia OK	1-Éxito en la Transferencia de Información de Contrato	31/05/2024 08:51:04	70321275	1376	

Shalom

"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 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.

[redacted]

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

Lic. Adm. MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Jefe de la Unidad de Abastecimiento
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

JC Jhonatan Cris <giddelcrisostomol@gmail.com>
Para: Abastecimiento UNISCJSA
Dom 02/06/2024 17:0

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.
giddelcrisostomol@gmail.com
cell: 972301185 - Gerente

Muchas gracias | Gracias acuso recibo | Recibido gracias

Responder | Reenviar

000679
000618
000296

000678
000295
000617

"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 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
V°B°
Crisostomo Lawrence 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

000294

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

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

000676
000615

000293

Shalom

"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 • RUC: 10460335219 •

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurena Giddel Nathan

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

~~000675~~

~~000614~~

000292

Shalom

"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

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 griligourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 – 992849052

000674
000613

Shalom

eagle

ISO 9001 CERTIFIED

000291

"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

RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Lourdes Giddel Richon

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

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 ***PERU***
APARDO QUISPE, MADELYN **DNI 45252197**	LICENCIADA EN NUTRICIÓN HUMANA **Fecha de diploma: 18/03/20** Modalidad de estudios: PRESENCIAL	UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES ***PERU***
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 ***PERU***

000672
000611
000289

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 Nº 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:

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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

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;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Marilez Carmen Rosanay Solca
Jefa de la Unidad de Abastecimiento

000287







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

Lima, 12 de Julio del 2023.

SRA. LILA CISNEROS GARCIA
GERENTE ADJUNTO

TOTAL CONSULTING GROUP S.A.C. GERENTE ADJUNTO

ING. MG. SC. DANIEL ROJAS HURTADO
DOCENTE DEL CURSO
CIP 145989

TOTAL CONSULTING GROUP S.A.C. GERENTE GENERAL

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE E.I.R.L. 10460335219 V°B°

24

000286

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 ONCIHUAY
FECHA : del 04 al 07 de Julio del 2023
HORAS : 24 Horas Lectivas
NOTA : 20

Daniel Rojas H. P.

TOTAL CONSULTING GROUP S.A.C. Profesor Del Curso

ING. MG. SC. DANIEL ROJAS HURTADO
Profesor del Curso

Giddel N. Crisostomo Laurente
RUC: 10460335219

SHALOM FOOD SERVICE

000285

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 Nº 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*

Carta N° 048-2024_Control Posterior_CP N° 02-2024_TOTAL CONSULTING GROUP SAC

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: cursostotalconsulting@gmail.com
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Mar 28/05/2024 17:29

Carta N° 048-2024_Control P...
252 KB

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 Nº002-2024-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 Nº 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**

000667
000606
000284

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 Nº 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:

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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
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

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Martinez Carmen Meanay Salca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

000282

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*

Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: king.ssomac@gmail.com
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Mar 28/05/2024 17:08

Carta N° 047-2024_Control P...
205 KB

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 -

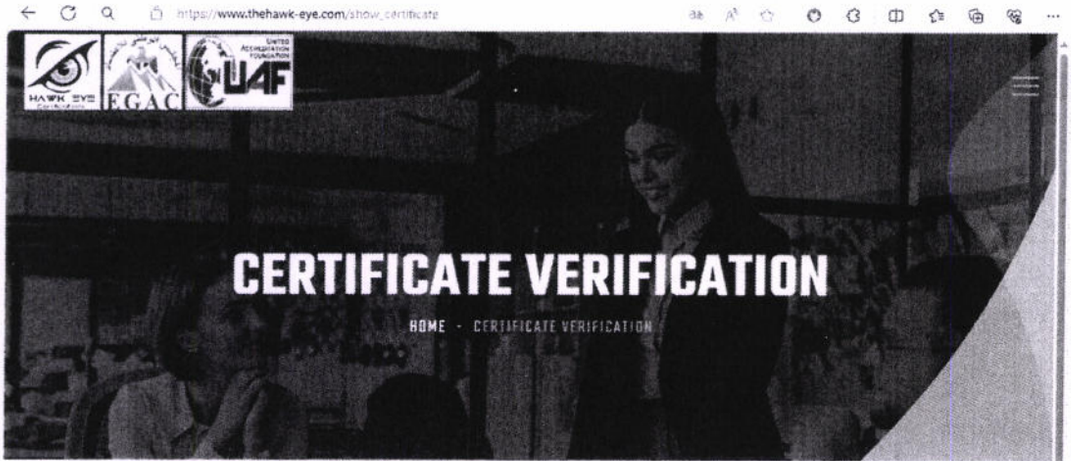
ASUNTO : SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

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**

000281 ~~000004~~
~~000003~~

https://www.thehawk-eye.com/show_certificate



Certificate Verification

INT/EGQ/2403CA/1056 VERIFY

Certificate Number	Name of Client	Date of Issue	Date of Expiry	Standard	Place	Active/Suspended/Cancelled
INT/EGQ/2403CA/1056	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	22.03.2024	22.02.2027	9001:2015	PERU	ACTIVE

Av. Centenario 604 – Urb. San Carlos Huancayo

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO DEPARTAMENTAL JUNÍN

Facebook Twitter Youtube Ubicacion Webmail Actiweb

+51 964 561 471
Horario: 9:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00hrs
secretaria@cip-junin.org.pe

Búsqueda de Colegiado

En esta sección podras realizar una busqueda 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 ONCIHUAY
Nombres RUTH ISABEL
Tipo Ordinario
Fecha Incorporación 18/02/2020
Condición Habilitado



N°	Capitulo	Especialidad	Fecha Reconocimiento CIP
1	ALIMENTARIAS	INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	18/02/2020

Volver a Buscar

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

000279

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***

000661
000600
000278

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

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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 Nº 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

000660
000659

000277

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;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Marilyn Carmen Meneses Suárez
Jefa de la Unidad de Abastecimiento

Nº 334575

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 Doña

ROSSIO LEON SOTO

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

Dado en HUANCAYO *a los* DIEZ *días del mes de* JULIO *del* 2015

Giddel N. Crisostomo Laupetito
RUC. 10460335219

SHALOM FOTO SERVICE RUC 10256603101

0009276

0009659

000275
000658

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 Articulo 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

[redacted]

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: spsecretaria@istsanpedro.edu.pe
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Jue 30/05/2024 18:18

CARTA N° 051-2024-UA-DGA...
742 kB

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 Articulo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

000274

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

[redacted]

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: spsecretaria@istsanpedro.edu.pe
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Jue 30/05/2024 18:18

CARTA N° 051-2024-UA-DGA...
243 KB

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:

000595

000273

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

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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

000635
000594
000272

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;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Jefa de la Unidad de Abastecimiento

006654
009271
006533

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 Publico 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 Articulo 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

[redacted]

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: giddelcrisostomol@gmail.com
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Jue 30/05/2024 18:28

CARTA N° 052-2024-UA-DGA...
138 KB

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 Nº 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 Articulo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, establece:

000653
000270 000652

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

[redacted]

SOLICITO VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS PRESENTADOS EN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN CONVOCADO POR UNISCJSA

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: giddelcrisostomol@gmail.com
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Jue 30/05/2024 18:28

CARTA N° 052-2024-UA-DGA...
136 KB

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:

000652

PERÚ | Ministerio de Educación

Fecha : 30/05/2024
Hora : 17:10

000591

000269

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 titulo-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 titulo-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.

PERÚ | Ministerio de Educación

000651
Fecha : 30/05/2024
Hora : 17:11

000590

000268

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 titulo-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 titulo-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.

000559

000267

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 Inhabilitación 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

Shalom

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
TRAMITE DOCUMENTARIO
RECIBIDO 000266
24 MAY 2024
EXP. 3589
FOLIOS: 34 HORA: 11:50
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

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
RECIBIDO
24 MAY 2024
EXP. 2637 HORA: 16:17
FOLIOS: 34 FIRMA:

Referencia:

CONCURSO PUBLICO Nº 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 Nº 002-2024-CS/UNISCJSA**

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,

SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
Proveído N°. 2052 UA/DGA/UNISCJSA
FECHA 29-05-26
VISTO. PASE A:
- COTIZACIONES
- ASIST ADM SIAF-SIGA
- PATRIMONIO
- ALMACÉN
- ESP CONTRATACIONES
- ESP PAGOS
PARA:
☐ INFORME TECNICO
☐ SU ATENCION
☐ OTROS

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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
gid[illegible]nol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 – 992849052

000618 02

000587

000265

Shalom

"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 Nº 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".,** 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

03

000647

000264

Shalom

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 griligourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 – 992849052

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

000263 04
000646
000585

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC Nº :	10460335219
Razón Social :	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Actividad Económica (*) :	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
CIIU (*) :	5610
Domicilio :	PJ.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, sí 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 Nº 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

05

000645

000262

000584

Shalom

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
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 – Junín
giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 – 992849052

~~000644~~ 06
000261
~~000583~~

Shalom

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.

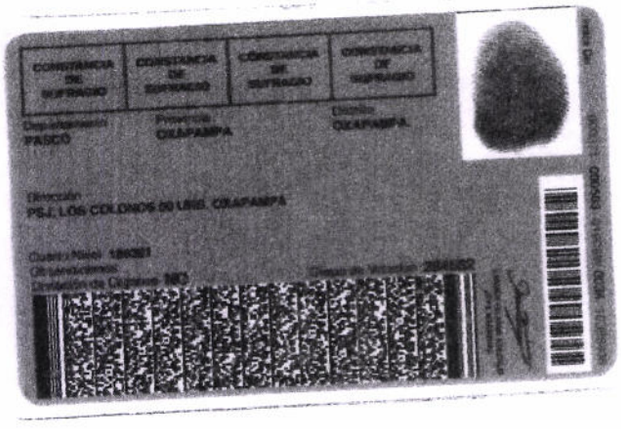
SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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 – Junín
giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com grillgourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 – 992849052

~~000643~~ ~~07~~
000260
~~000582~~





000642-08
000259
000581

Shalom

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 Peruanacon 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 LeyNo. 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 delpresente 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 griligourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 – 992849052

27

000641 09

000590

000258

ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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

26

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 UNT. DESAYUNO		COSTO UNT. ALMUERZO		COSTO UNT. CENA		VALORIZACION MENSUAL APROX
JUNIO	19	440	440	80	960	18240	8360	8360	1520	S/ 7.00	S/ 58,520.00	S/ 9.00	S/ 75,240.00	S/ 6.00	S/ 9,120.00	S/ 142,880.00
JULIO	21	440	440	80	960	20160	9240	9240	1680	S/ 7.00	S/ 64,680.00	S/ 9.00	S/ 83,160.00	S/ 6.00	S/ 10,080.00	S/ 157,920.00
SEPTIEMBRE	21	440	440	80	960	20160	9240	9240	1680	S/ 7.00	S/ 64,680.00	S/ 9.00	S/ 83,160.00	S/ 6.00	S/ 10,080.00	S/ 157,920.00
OCTUBRE	22	440	440	80	960	21120	9680	9680	1760	S/ 7.00	S/ 67,760.00	S/ 9.00	S/ 87,120.00	S/ 6.00	S/ 10,560.00	S/ 165,440.00
NOVIEMBRE	20	440	440	80	960	19200	8800	8800	1600	S/ 7.00	S/ 61,600.00	S/ 9.00	S/ 79,200.00	S/ 6.00	S/ 9,600.00	S/ 150,400.00
DICIEMBRE	17	440	440	80	960	16320	7480	7480	1360	S/ 7.00	S/ 52,360.00	S/ 9.00	S/ 67,320.00	S/ 6.00	S/ 8,160.00	S/ 127,840.00
	120				5760	115200	52800	52800	9600				SUBTOTAL			S/ 902,400.00
12 MESES	TOTAL DE RACIONES AL AÑO					230400	105600	105600			S/ 369,600.00		S/ 475,200.00		S/ 57,600.00	S/ 902,400.00
	TOTAL DE RACIONES AL AÑO					115200										

SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC 10460335219

000640
000579
000257

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 MATRIAL 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*6)	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

Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

42

000639
000256
000378

000638 12

000577

000255

DECLARACIÓN JURADA

Señores

COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO Nº 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.com
Anexo: 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 Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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

000637 13

000576

000254

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

Cristóbal Lituma Attidel Nathan

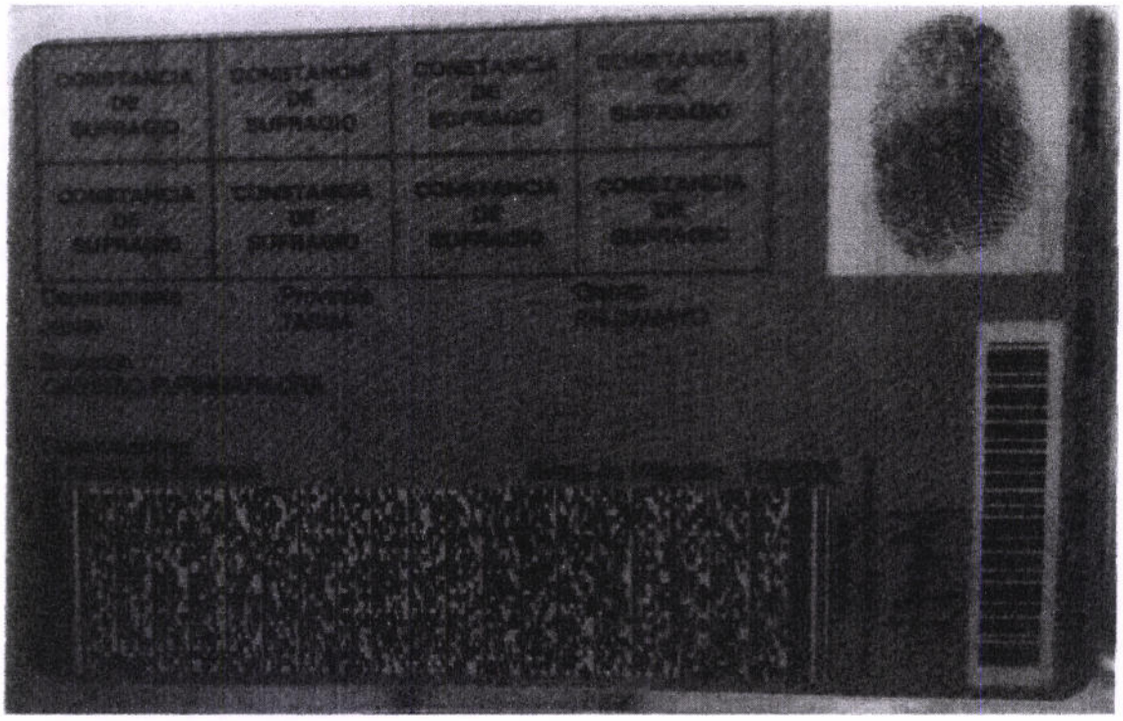
RUC. 10460335219

000636 14

000575

000253



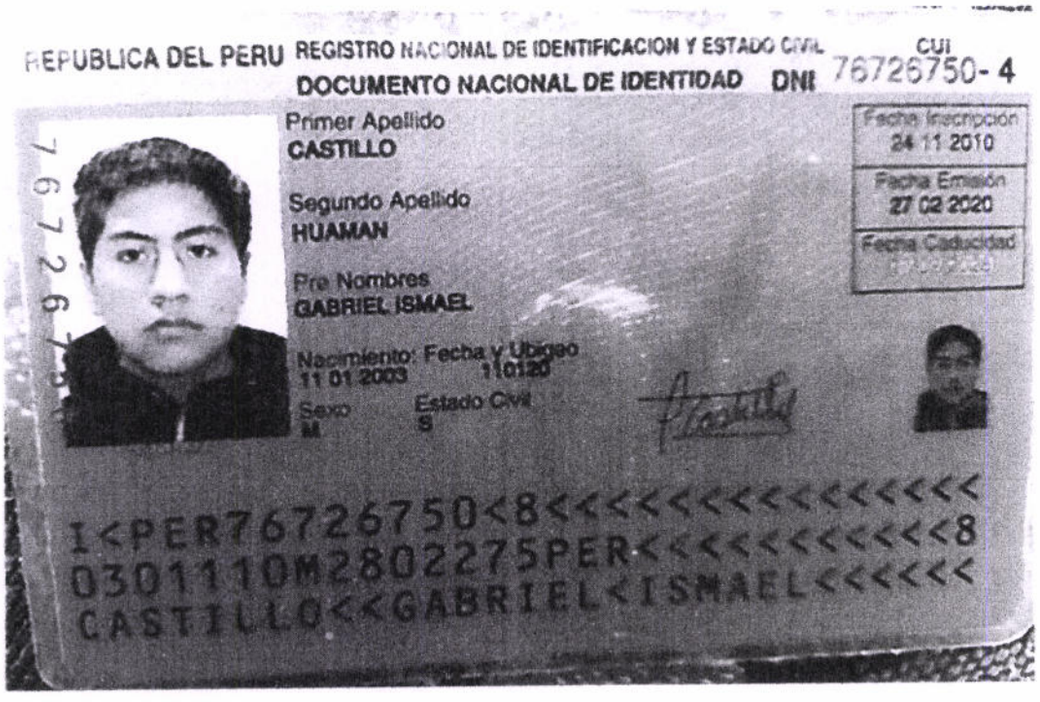


21

000635 15

000574

000252


REPUBLICA DEL PERU REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACION Y ESTADO CIVIL
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD DNI 76726750 - 4 CUI

Primer Apellido
CASTILLO

Segundo Apellido
HUAMAN

Pre Nombres
GABRIEL ISMAEL

Nacimiento: Fecha y Ubigeo
11 01 2003 110120

Sexo
M

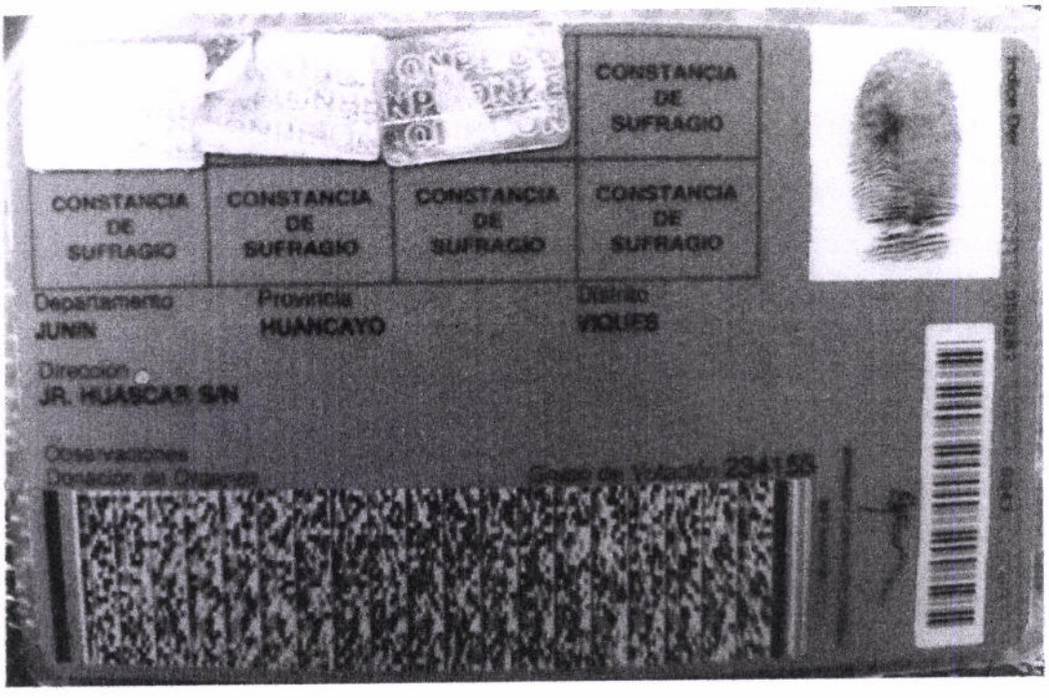
Estado Civil
S

Fecha Inscripción
24 11 2010

Fecha Emisión
27 02 2020

Fecha Caducidad

I<PER76726750<8<<<<<<<<<<<<<<<
0301110M2802275PER<<<<<<<<<<<8
CASTILLO<<GABRIEL<ISMAEL<<<<<<


CONSTANCIA DE SUFRAGIO

CONSTANCIA DE SUFRAGIO

CONSTANCIA DE SUFRAGIO

CONSTANCIA DE SUFRAGIO

CONSTANCIA DE SUFRAGIO

Departamento
JUNIN

Provincia
HUANCAYO

Distrito
YAULI

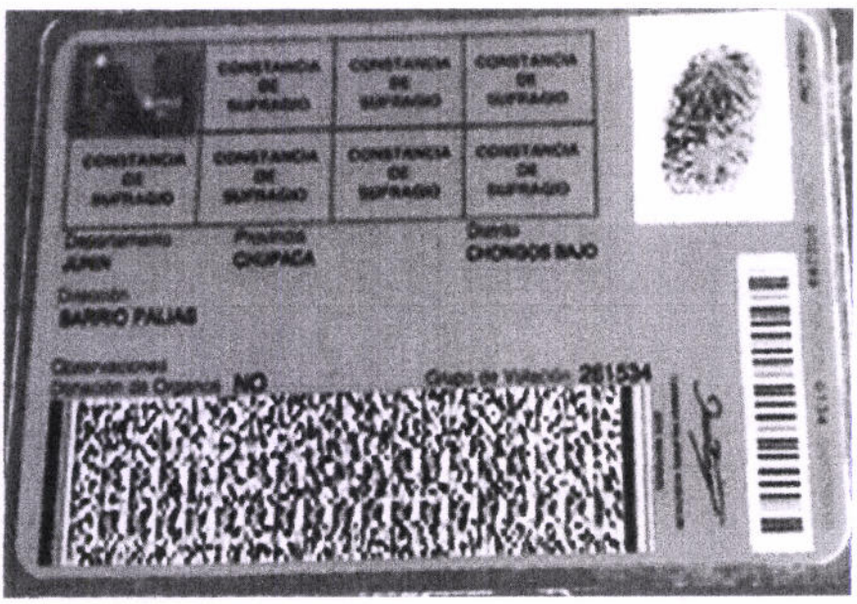
Dirección
JR. HUASCAR S/N

Observaciones

Grupo de Votación 294155

20


REPUBLICA DEL PERU
REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACION Y ESTADO CIVIL
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
DNI
75679785-4
ALIAGA
GOMEZ
MILAGROS
26 11 1999
F
S
I<PER75679785<4<<<<<<<<<<<<<<<
9911260F2412067PER<<<<<<<<<<<
ALIAGA<<MILAGROS<<<<<<<<<<<<<


CONSTANCIA DE SUFRAGIO
Departamento
JUNIN
Provincia
CHUPACA
Distrito
CHONGOS BAJO
Dirección
BARRIO PALIAS
Observaciones
Donación de Organos NO
Grupo de Votación 261534

~~000638~~ +
000250

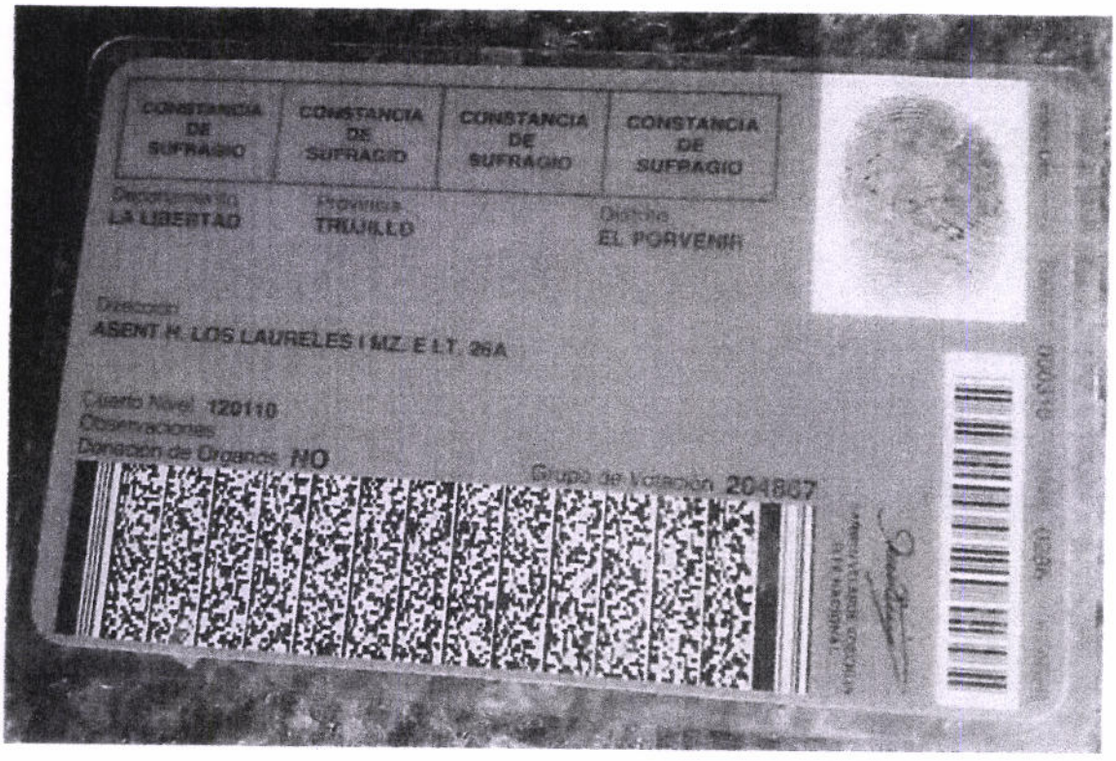
~~000572~~


REPÚBLICA DEL PERÚ
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
CONTRERAS
LINAYLLA
ROSARIO LUZ
409536
F
PER
03 11 1997
SOLTERA
07 07 2023
3202744539
17 04 2031


Constancia de Sufragio
Constancia de Sufragio
Constancia de Sufragio
Constancia de Sufragio
CALLE SANTA ROSA L02 EL TAMBO SECTOR 22
JUNIN/HUANCAYO/EL TAMBO

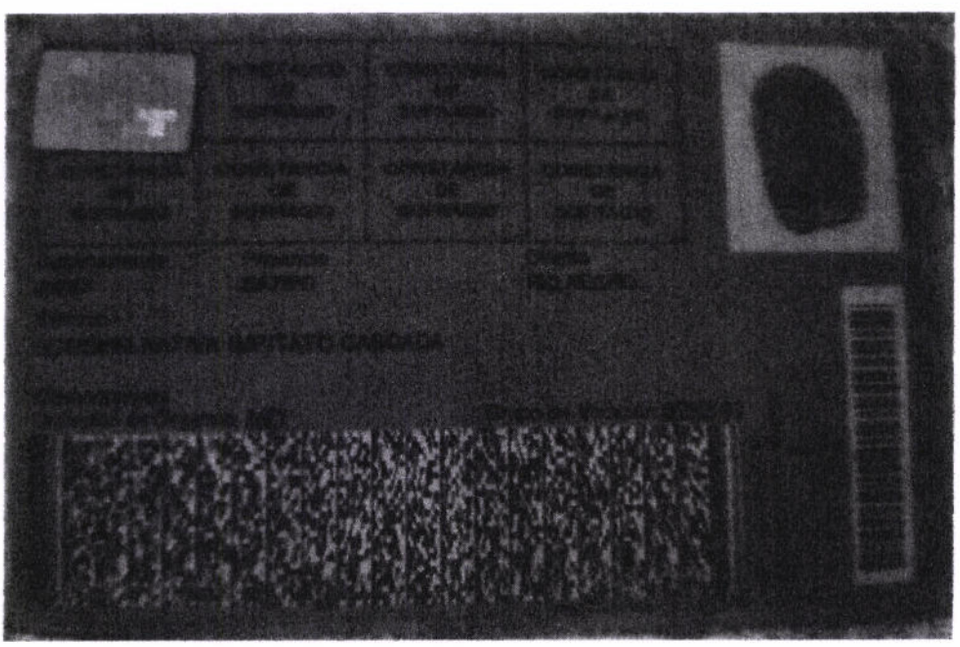
I<PER77666009<3<<<<<<<<<<<<<<<
9711035F3104172PER<<<<<<<<<<<8
CONTRERAS<<ROSARIO<LUZ<<<<<<<<


REPÚBLICA DEL PERÚ
REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACIÓN Y ESTADO CIVIL
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
Apellido Paterno
VARGAS
Apellido Materno
VILLANUEVA
Prenombres
CARLOS
Fecha Inscripción
23 07 2010
Fecha Emisión
21 12 2020
Fecha Caducidad
21 12 2025
I<PER74617648<3<<<<<<<<<<<<<<<
9502172M2902186PER<<<<<<<<<<<2
VARGAS<<CARLOS<<<<<<<<<<<<<<<


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 LT. 26A
Cuarto Nivel 120110
Observaciones
Donación de Organos NO
Grupo de Votación 204807

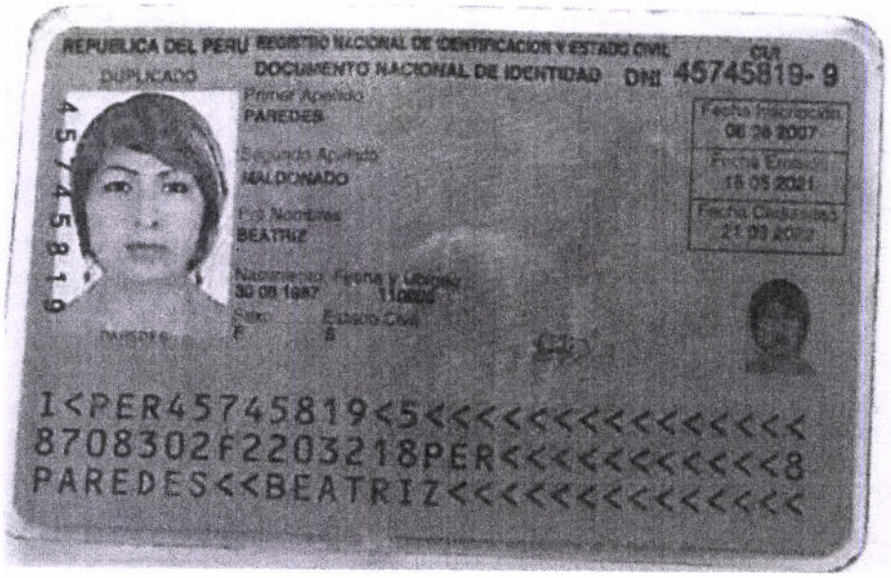
000631
000570
000248

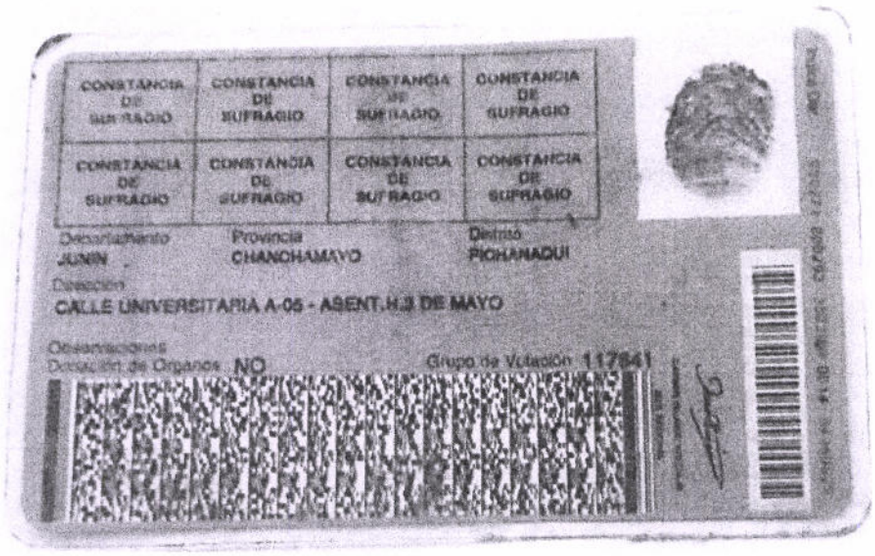




~~000630~~
~~000569~~

000247


REPUBLICA DEL PERU
REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACION Y ESTADO CIVIL
DUPLICADO
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
DNI 45745819-9
Primer Apellido
PAREDES
Segundo Apellido
MALDONADO
Fecha Inscripción
06 09 2007
Fecha Emisión
18 05 2021
Fecha Caducidad
21 03 2027
Nombres
BEATRIZ
Nacimiento Fecha y Ubigeo
30 08 1987
Sexo
F
Estado Civil
S
45745819
I<PER45745819<5<<<<<<<<<<<<<<<
8708302F2203218PER<<<<<<<<<<<8
PAREDES<<BEATRIZ<<<<<<<<<<<<<<

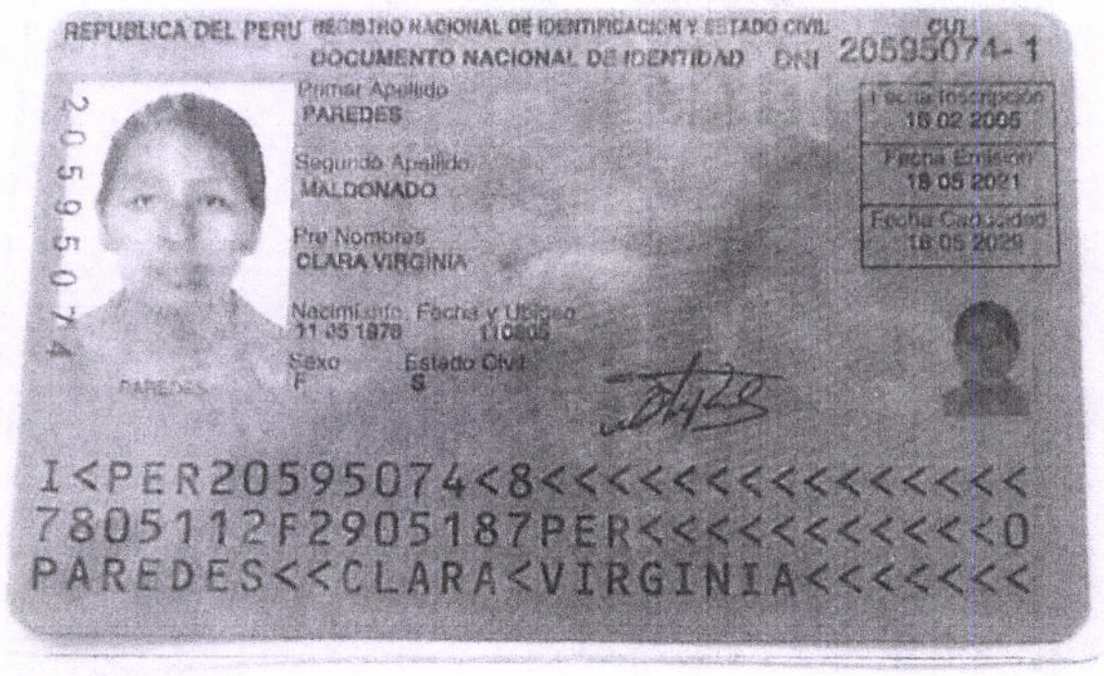

CONSTANCIA DE SUFRAGIO
Departamento
JUNIN
Provincia
CHANCHAMAYO
Distrito
PICHANAQUI
Dirección
CALLE UNIVERSITARIA A-05 - ASENT.H.3 DE MAYO
Observaciones
Donación de Organos NO
Grupo de Votación 117841

15

~~000629~~

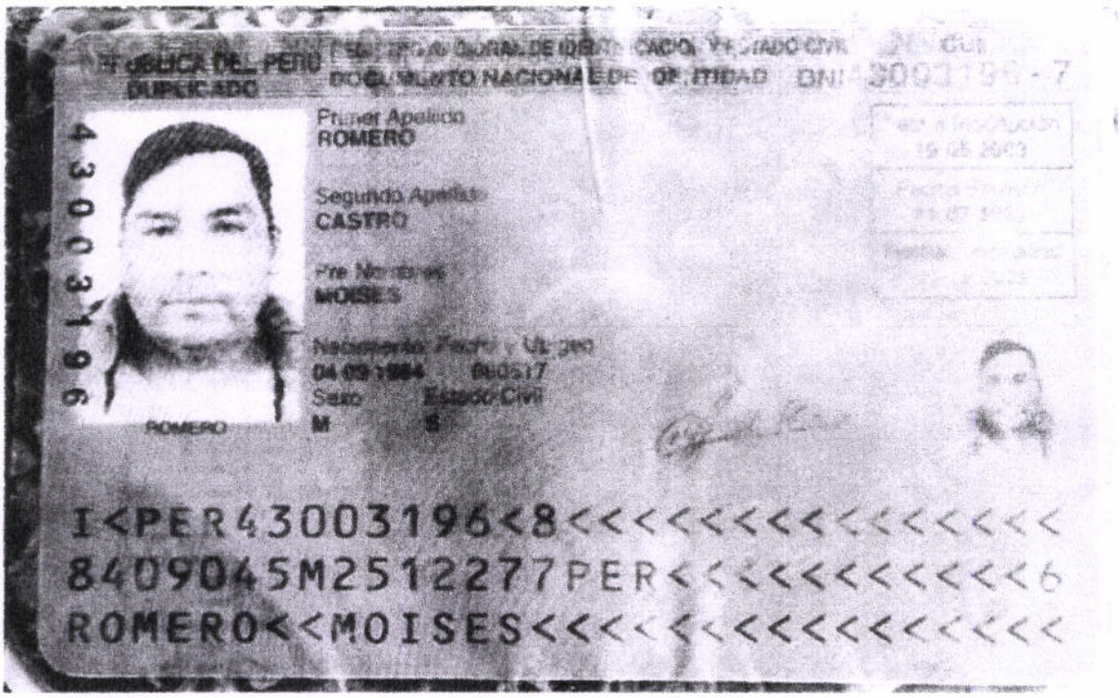
~~000568~~

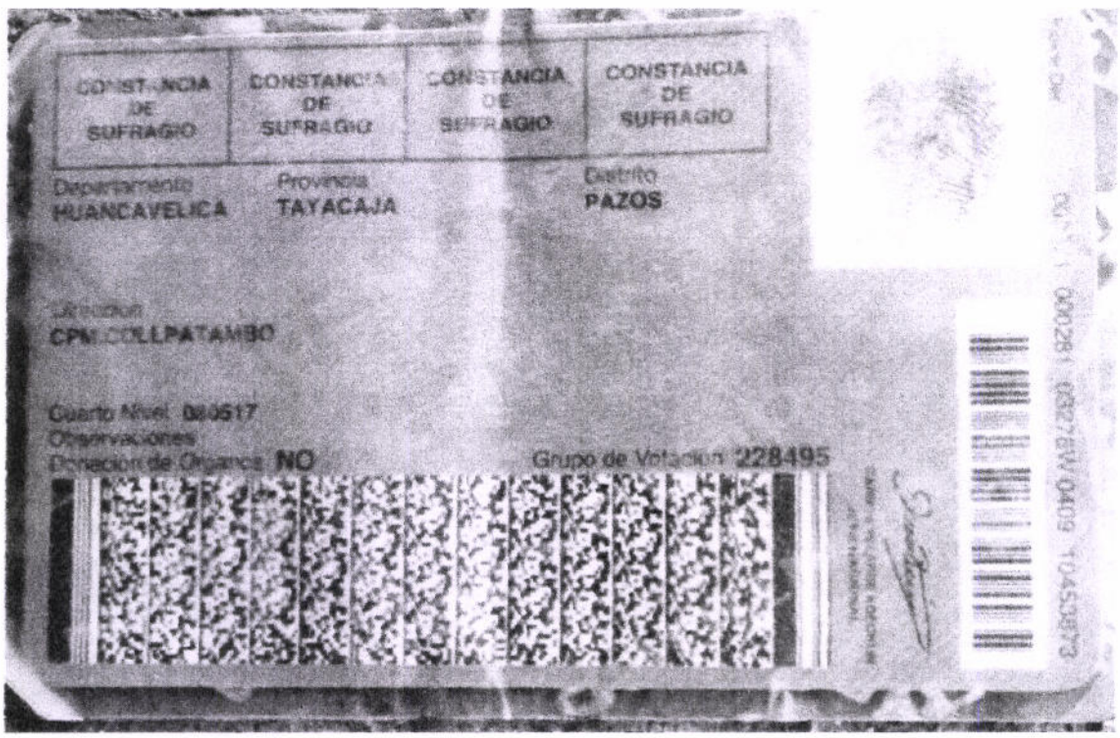
000246

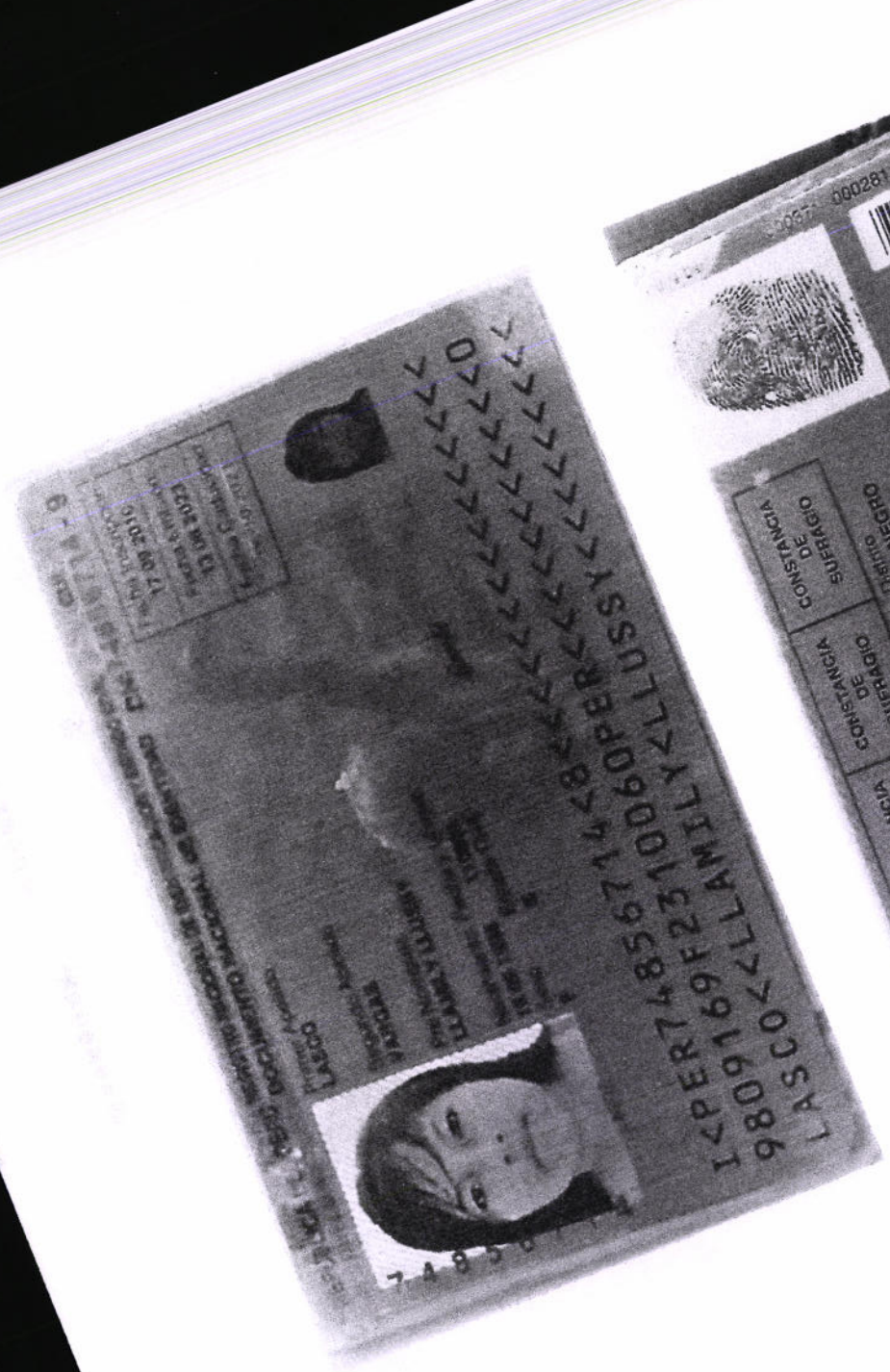




000245 ~~000628~~
~~000567~~

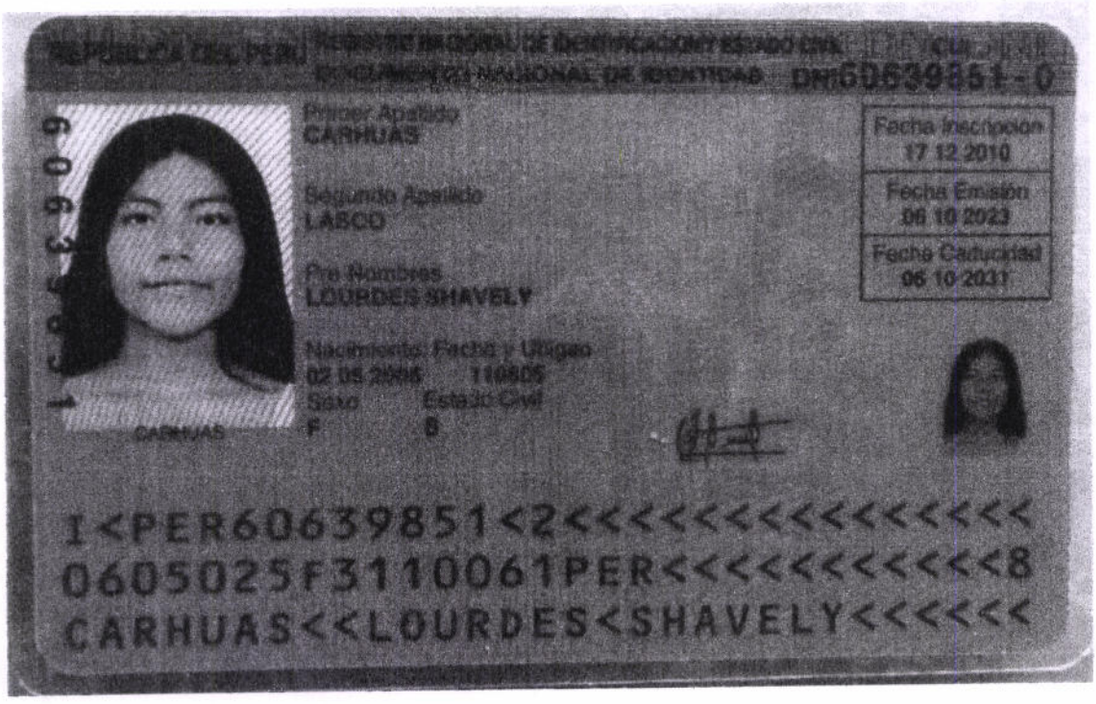





I<PER748567
980916
LASCO<
LLAMIL
PERU
DNI
LASCO
CONSTANCIA DE SUFRAGIO
Departamento
JUNIN
Provincia
SATIPO
Distrito
RIO NEGRO
Circunscripción
CCNN IMPUTATO
Cuarto Nivel 110107
Observaciones
Opinión de Organos NO

000243 ~~000626~~

~~000585~~

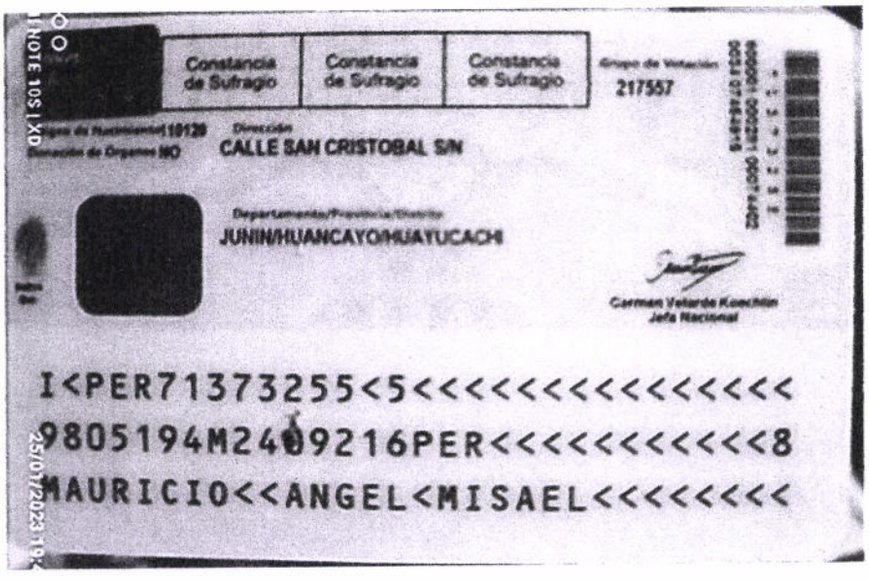




11

000242
000625
000504


REPÚBLICA DEL PERÚ
REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACIÓN Y ESTADO CIVIL
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
CUI 71373255-4
Primer Apellido
MAURICIO
Segundo Apellido
YPARRAGUIRRE
Prenombres
ANGEL MISAEL
490534
Sexo M
Nacionalidad PER
Fecha de Nacimiento 19 05 1998
Estado Civil SOLTERO
Fecha de Emisión 30 05 2022
N° de Tarjeta 0200919741
Fecha de Caducidad 21 09 2024
71373255

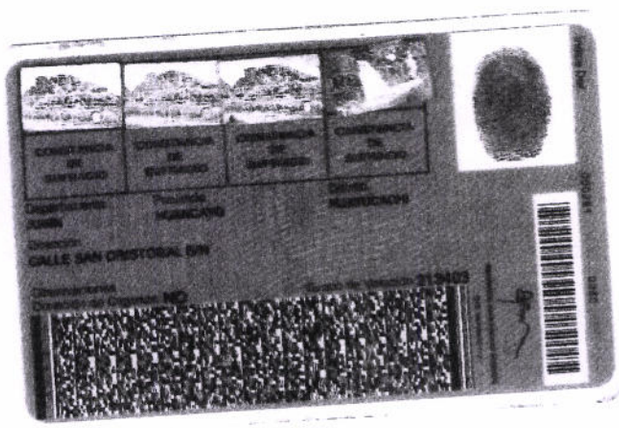

Constancia de Sufragio
Constancia de Sufragio
Constancia de Sufragio
Grupo de Votación 217557
Dirección CALLE SAN CRISTOBAL S/N
Departamento/Provincia/Distrito JUNIN/HUANCAYO/HUAYUCACHI
Carmen Velarde Koechlin
Jefa Nacional
I<PER71373255<5<<<<<<<<<<<<<<<
9805194M2409216PER<<<<<<<<<<<8
MAURICIO<<ANGEL<MISAEL<<<<<<<<

~~000624~~

~~000563~~

000241





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 MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI - SATIPO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), 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 solicito, 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:

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

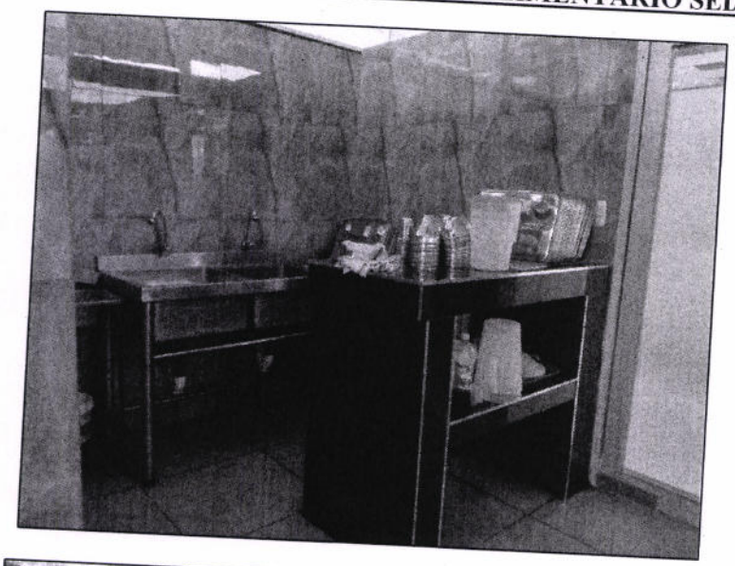
ING. JHONARTAN PHASHA CHAHUA RODRÍGUEZ
Director (E) de Bienestar Universitario

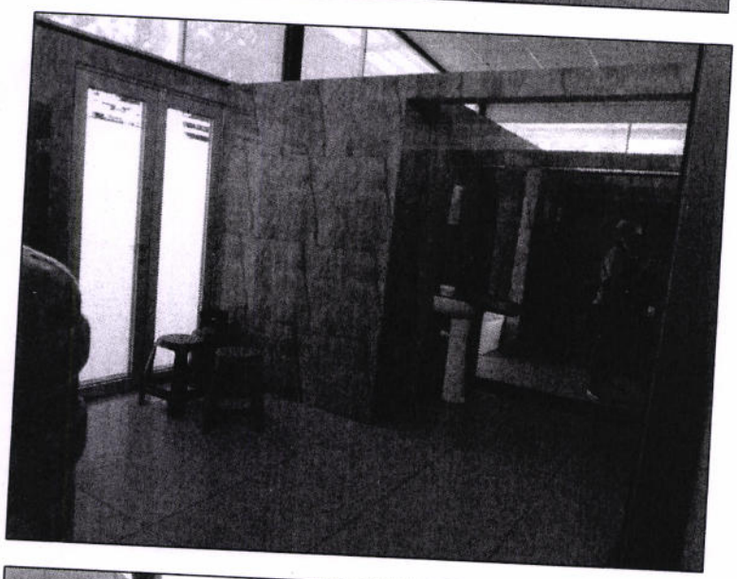
SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

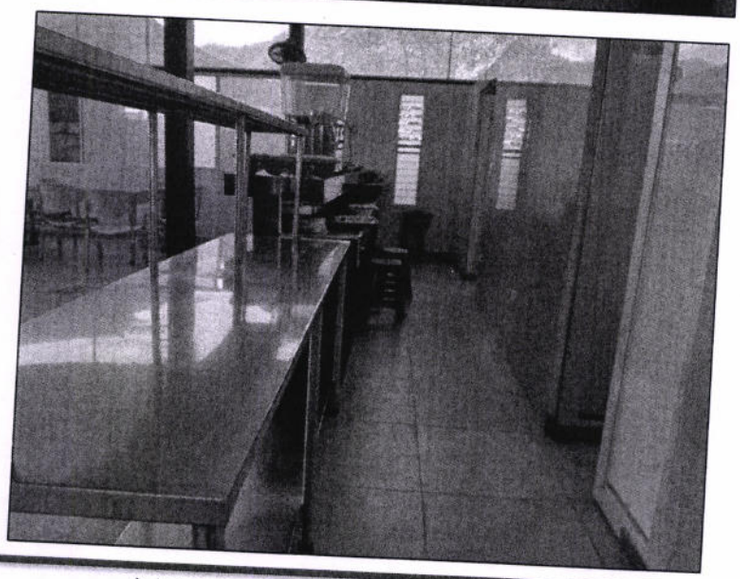
GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE
Gerente General del concesionario
SHALOM FOOD SERVICE

000622
000239
561

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO SEDE LA MERCED







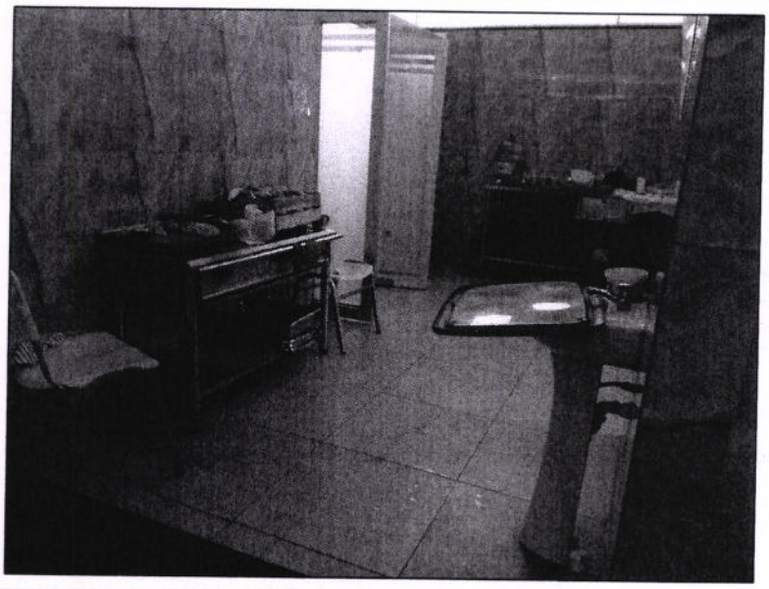
SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurence Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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"







UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA
V°B°
DIRECCIÓN
BIENESTAR
UNIVERSITARIO

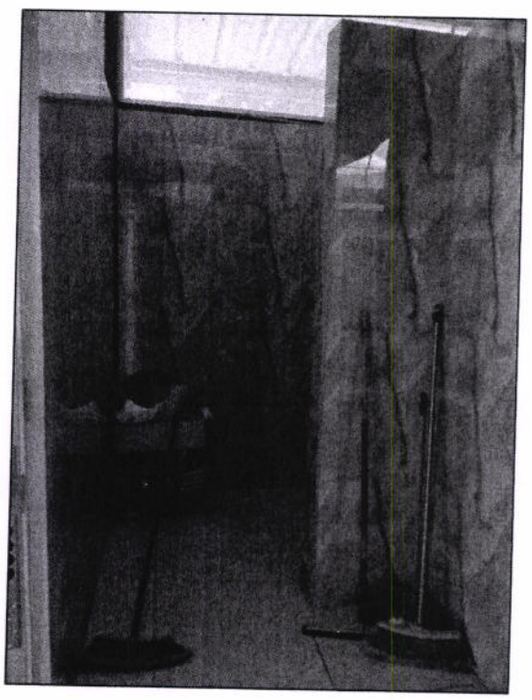
SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

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
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

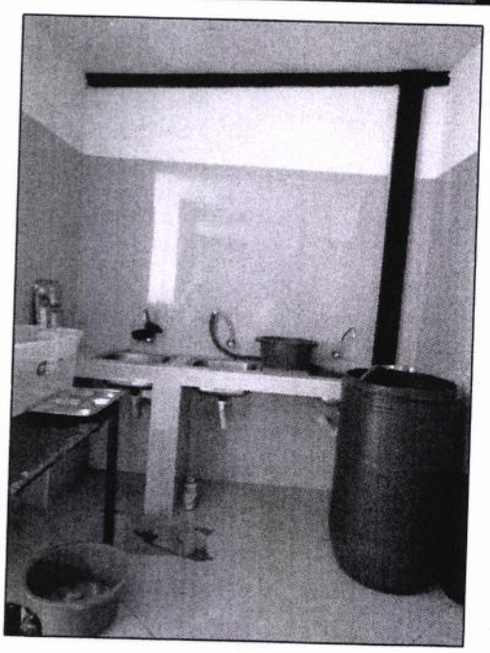
000619
000236
000558

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO SEDE PICHANAQUI





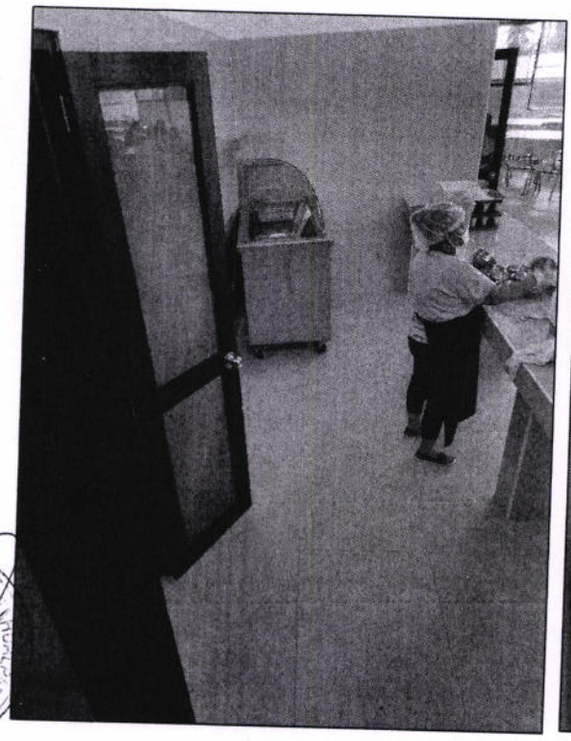
SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Ciddel Nathan
RUC: 10460335219

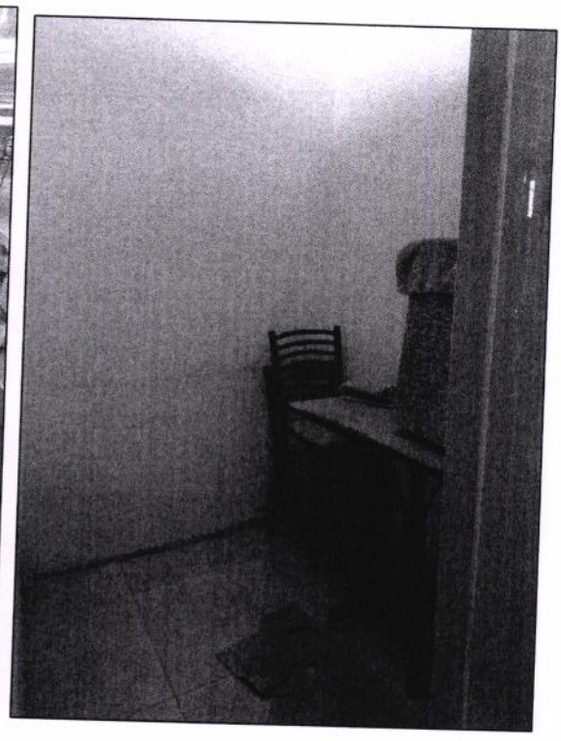




000618
000235
000557

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO FILIAL SATIPO

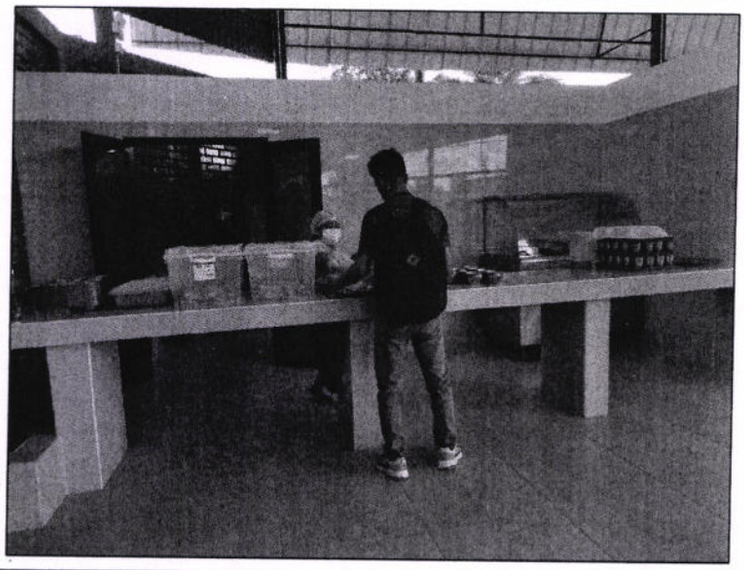


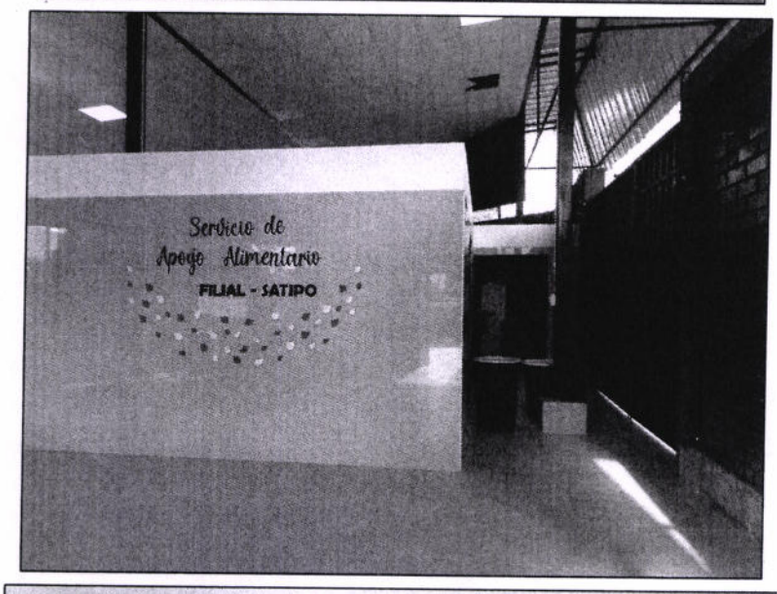


SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219



000617
000234
00056





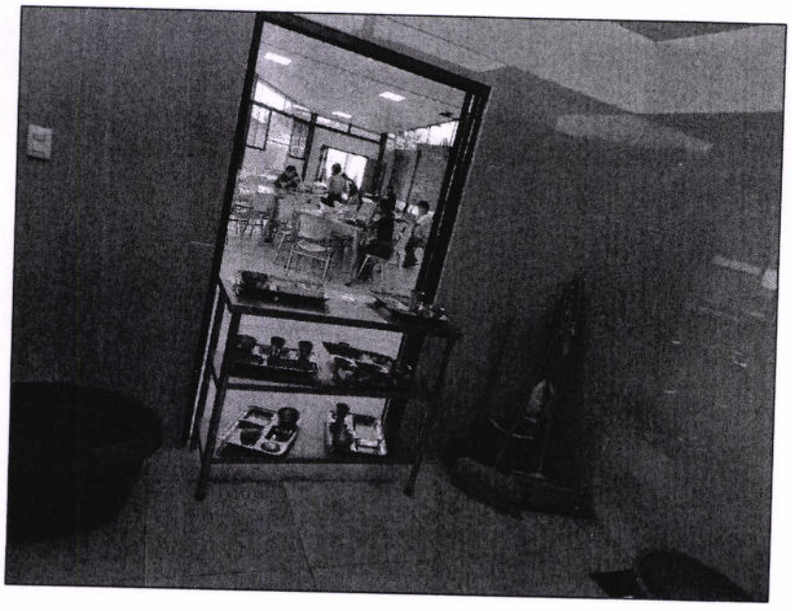
SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

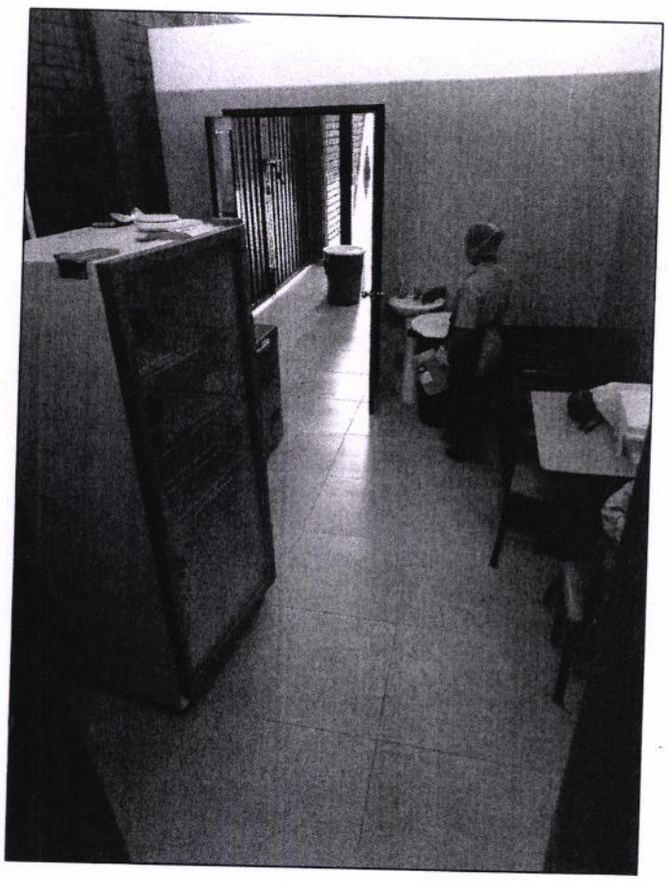


Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

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
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460335219

000615
000554
000232

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, 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. -

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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 Tramite 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

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

(...) *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. Maritiz Carmen Huaman Soica
Jefa de la Unidad de Abastecimiento

C.c. Archivo
Exp. contratación

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

000613
000552
000230

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, 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*

[redacted]

REMITO CARTA N° 046-2024-UA-DGA/UNISCJSA

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: giddelcrisostomol@gmail.com
CC: MARILUZ CARMEN HUANAY SULCA
Lun 27/05/2024 9:53

CARTA N° 046-2024-UA-DGA...
160 KB

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

000229

~~000612~~

~~000551~~

Shalom

"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 Nº 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".**, 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 Giddel 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
giddelcrisostomol@gmail.com inversioneshalom2014@gmail.com gulligourmetoxapampa@gmail.com
cel.: 972301185 – 992849052

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC Nº :	10460335219
Razón Social :	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN
Actividad Económica (*) :	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
CIIU (*) :	5610
Domicilio :	PJ.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

000270

000550

Shalom

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.

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 UNISCJSA, 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

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 (UNISCJSA), 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 solicito, 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

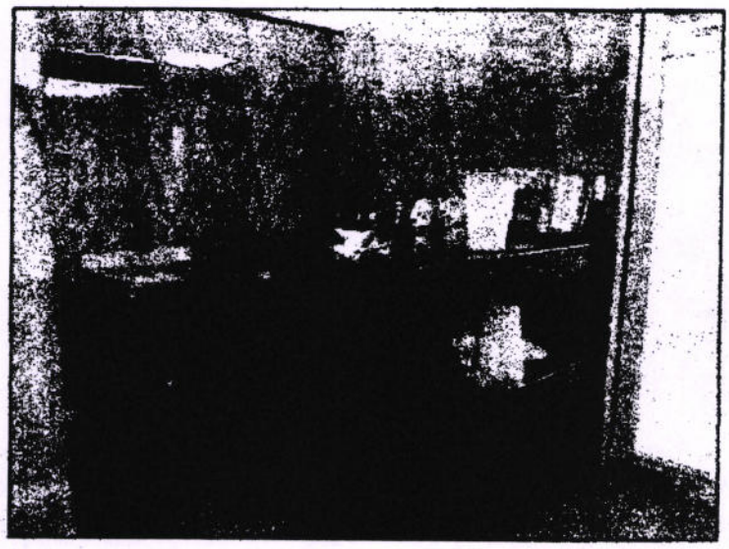
GIDDEL NATHAN CRISOSTOMO LAURENTE
Gerente General del concesionario
SHALOM FOOD SERVICE

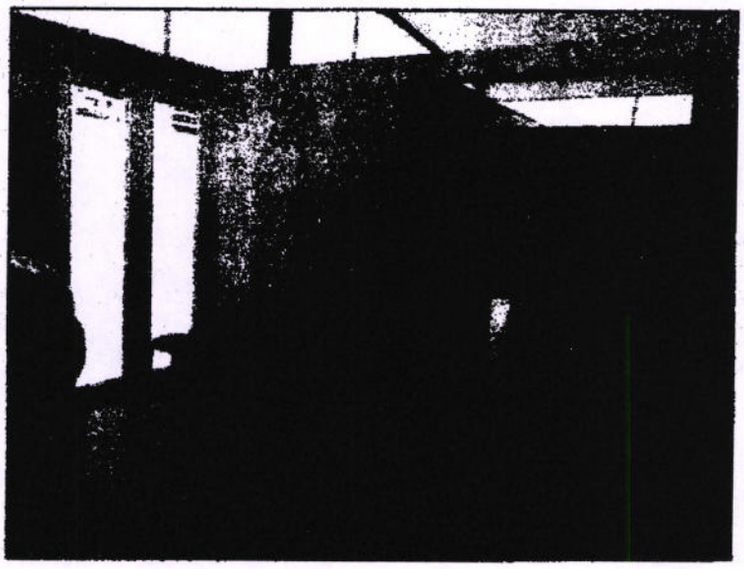
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

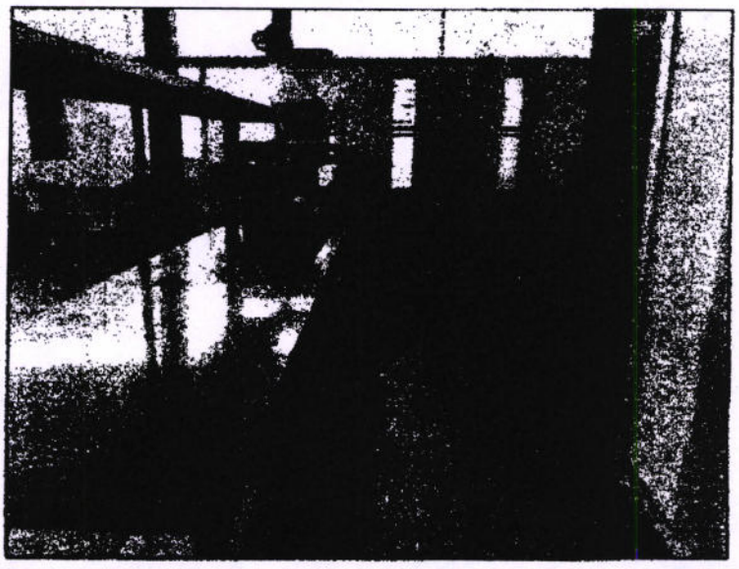
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

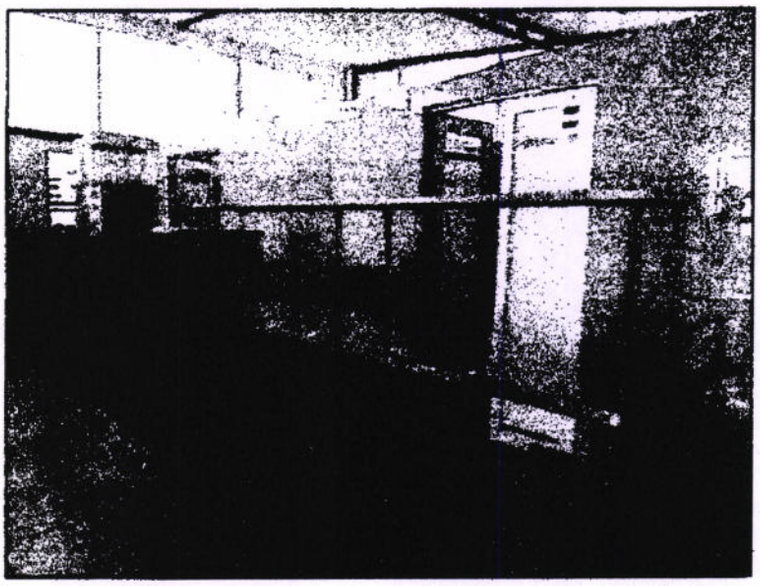
INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO SEDE LA MERCED

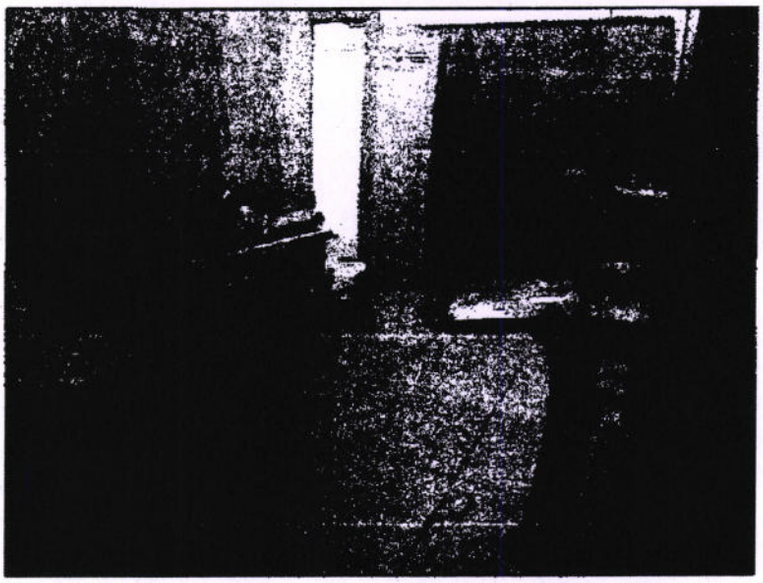




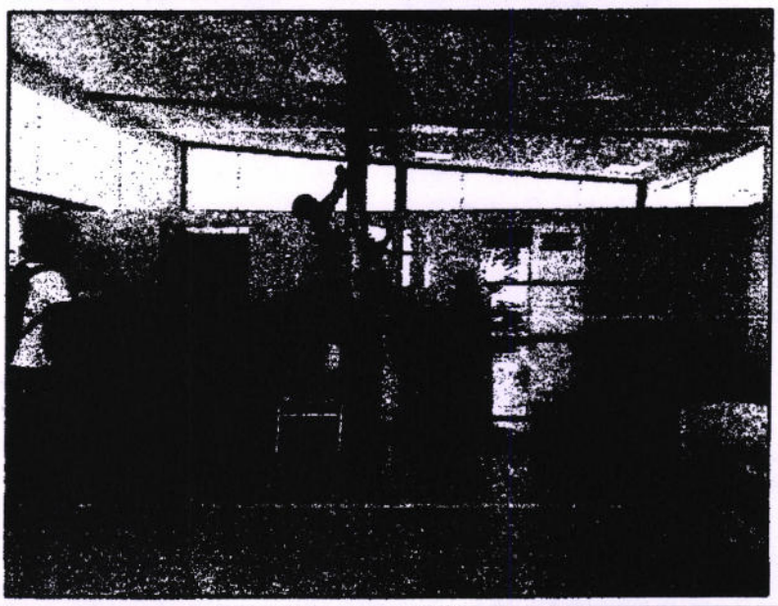
SHALOM FOOD SERVICE
Cristhiand Lizbeth Ciddel Nathan
RUC: 10468555219



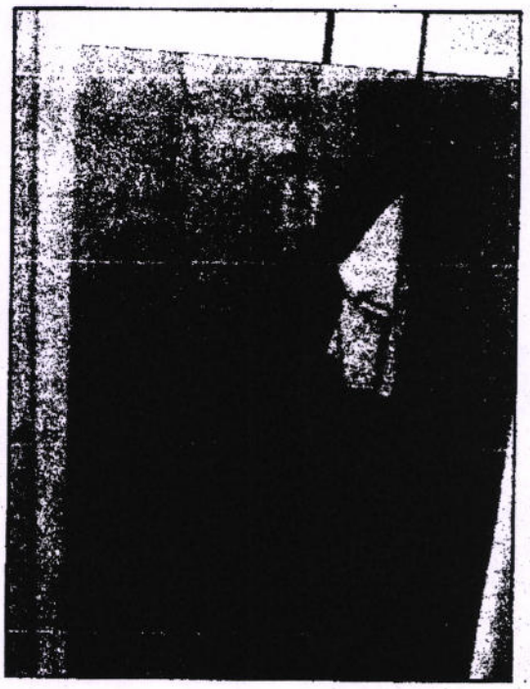


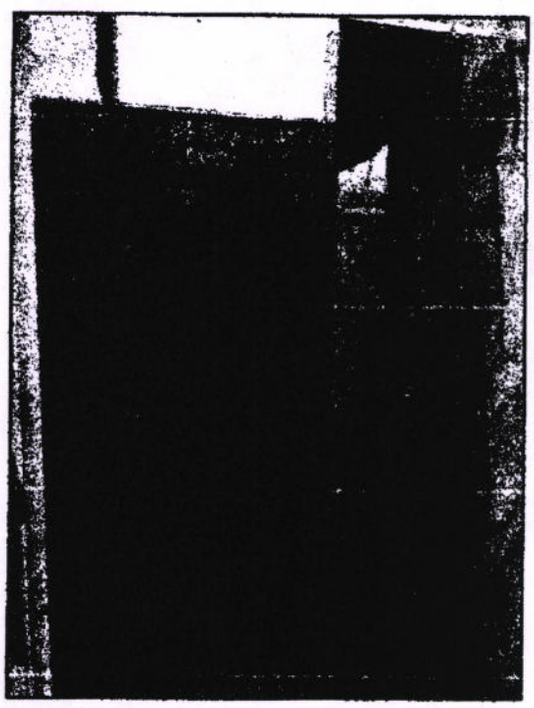


SHALOM FOOD SERVICE
Crisostomo Laurente Giddel Nathan
RUC: 10460895219



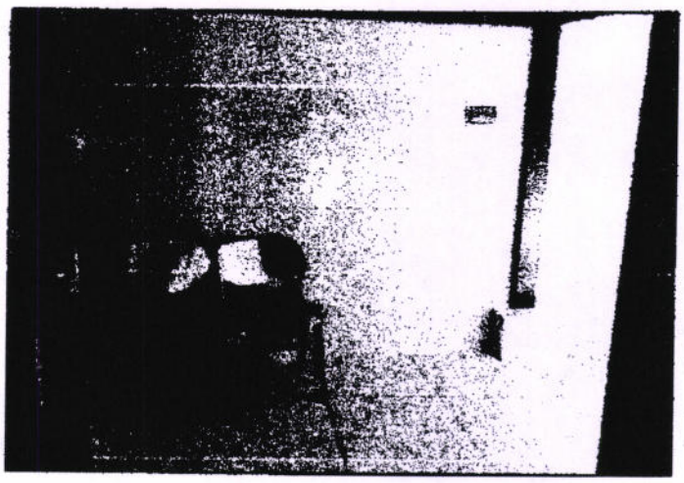
000609
00548
000226

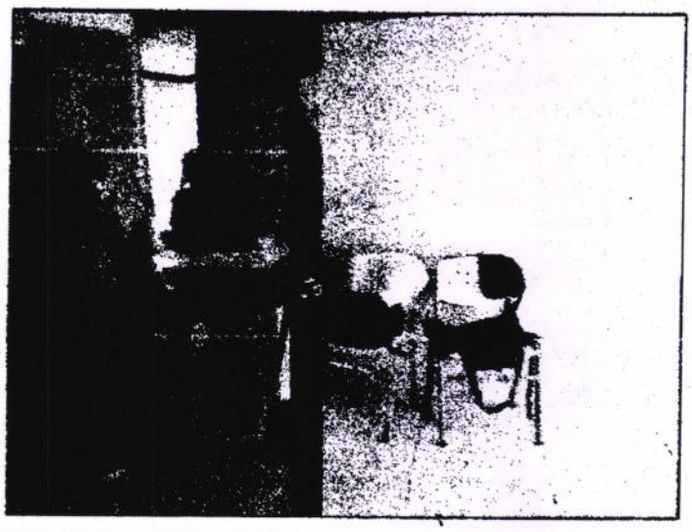




SHALOM FOOD SERVICE
RUC: 10460395219

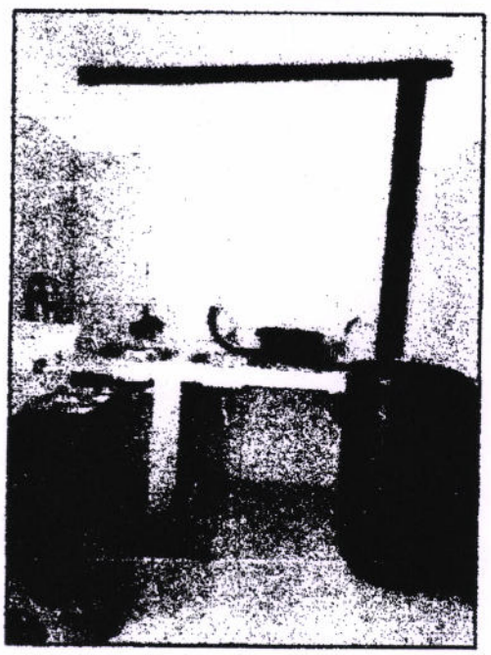
INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO SEDE PICHANAQUI

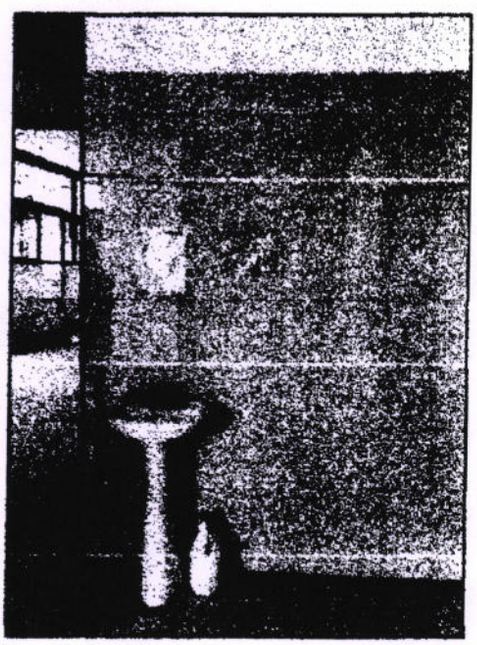




SHALOM FOOD SERVICE

Crisostomo Libertad Ciudad Mechan
RUC: 10460335219



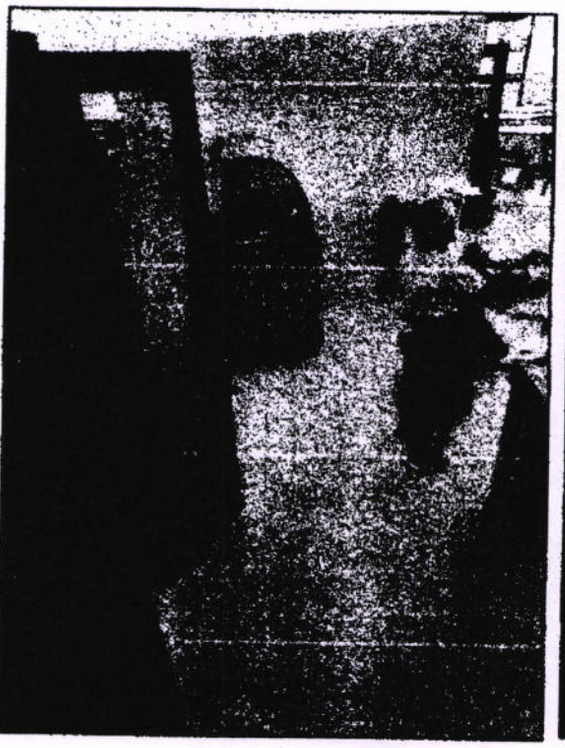


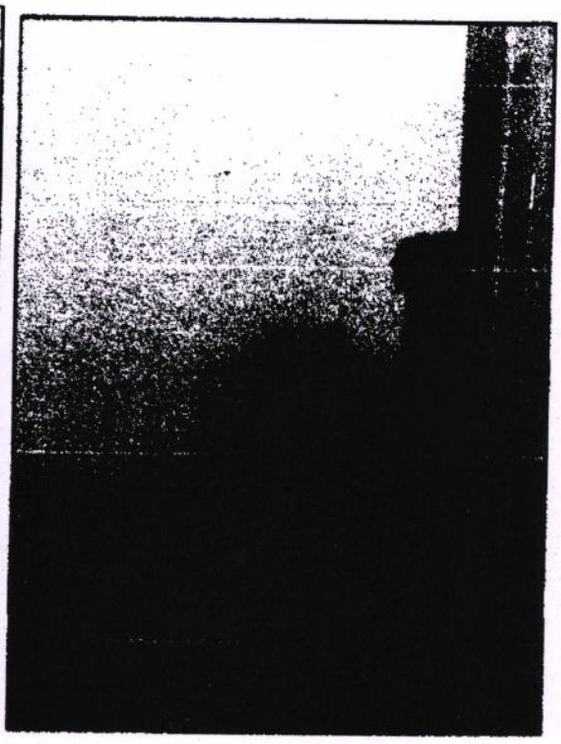
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central
Juan Santos Atahualpa

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"

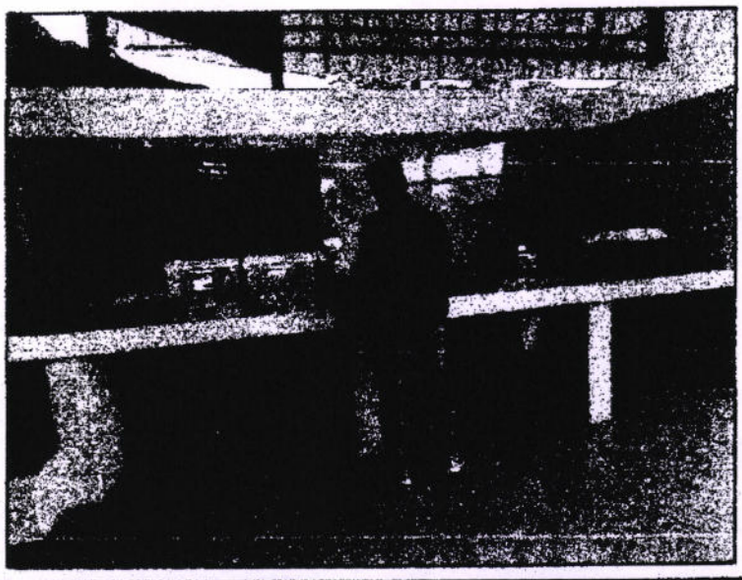
INSTALACIONES DEL SERVICIO DE APOYO ALIMENTARIO FILIAL SATIPO

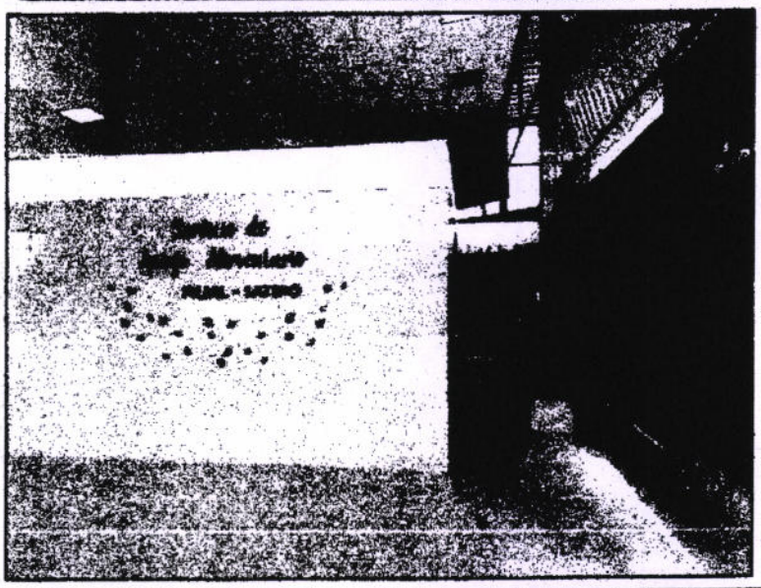




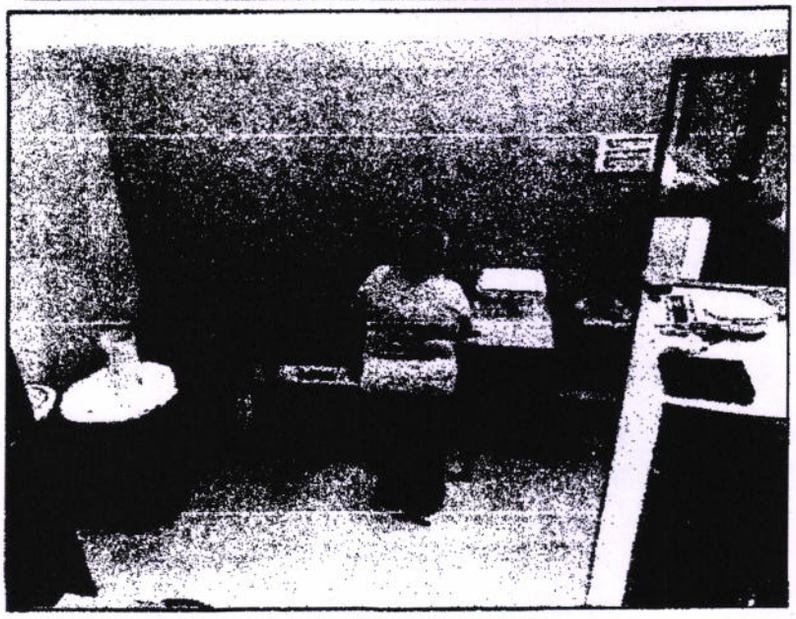
SHALOM FOOD SERVICE







SHALOM FOOD SERVICE
Cristoforo [illegible] Gabriel Nachon
RUC: 10480335719

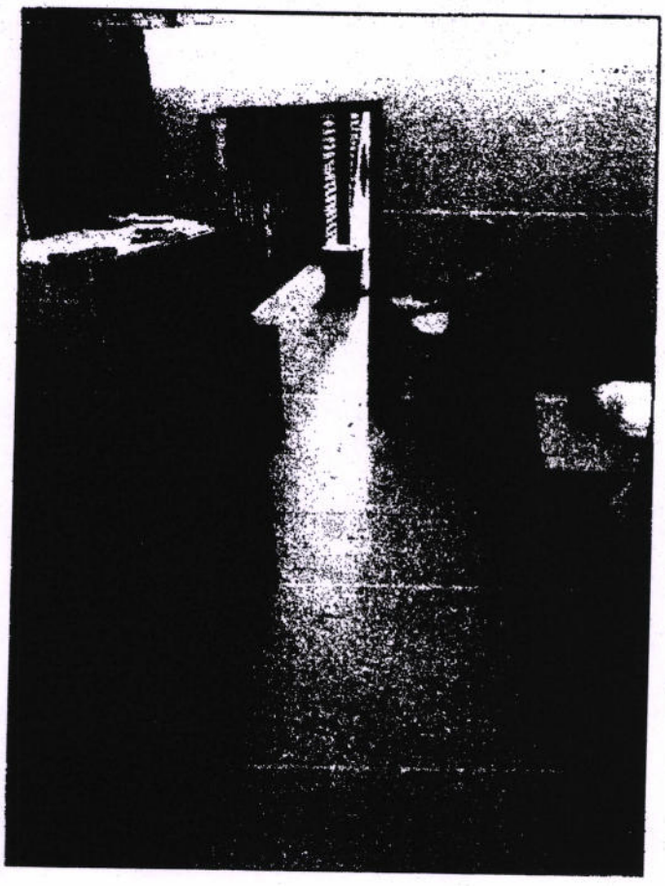


Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

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
Crisostomo Lourdes Giddel Nechan
RUC: 10460335219

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0557	2024

FECHA	

Por el presente, solicitamos se sirva cotizarnos 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 CCI: Banco:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

CORREO ELECTRÓNICO

ÍTEM N°	CANT.	UND. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	10	UNIDAD	PAD PARA MOUSE DE PLASTICO			
2	10	UNIDAD	CINTA ADHESIVA TRANSPARENTE 3/4 in X 50 yd			
3	20	UNIDAD	CINTA DE PAPEL PARA ENMASCARAR - MASKING TAPE 1 1/2 in X 15yd			
4	8	UNIDAD	ORGANIZADOR MULTIUSOS			
5	5	UNIDAD	TINTA PARA ALMOHADILLA DE SELLOS AUTOENTINTABLES X 28mL			
6	24	UNIDAD	PAPEL LUSTRE DE 50 cm X 65 cm COLOR LILA			
7	12	UNIDAD	CINTA DE PLASTICO ADHESIVA PARA EMBALAJE 12 mm X 72 yd			
8	12	UNIDAD	CINTA DE PLASTICO ADHESIVA PARA EMBALAJE 68 mm X 110 yd			
9	24	UNIDAD	PAPELOGRAFO CUADRICULADO 56 g DE 61cm X 86 cm			
10	25	UNIDAD	CARTULINA DE HILO 220 G TAMAÑO A4			
11	50	UNIDAD	CARTULINA SIMPLE 140 g 50 cm X 65 cm DE COLORES			
12	600	UNIDAD	PAPEL LUSTRE 70 CM X 50 CM COLOR AZUL CIELO			
			SUBTOTAL COTIZACIÓN			
			IGV 18%			

SOLICITO COTIZACION

AU

Abastecimiento UNISCJSA
Para:
soluciones.inv.023@gmail.con

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

000223

RESPUESTA A LACARTA N° 046-2024-UA... Descargar Imprimir Guardar en OneDrive Ocultar correo electrónico

Shalom

"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 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

JC 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*

000544

000604
000543

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	

Central de Consultas: 6143636 | Horario de Atención: 08:30 A 17:30. Sede Central: Av. Gregorio Escobedo cdra. 7 s/n Jesús María - Li
correctamente al portal deberá usar el navegador Internet Explorer 11.0, Mozilla Firefox 39, Google Chrome 47, Safari 8, Edge 21 a su
pantalla de 1280x800.
Términos y Condiciones de Uso

Nro.	Etapa	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/ Valor Referencial Total	1236320 Soles		
Paquete	NO				

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

SE@CE Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado — OSCE Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO

Lunes, 20 Mayo 2024 8:54 AM

Inicio

Bienvenido CAROLIN LIZBETH ESPINOZA ALANIA

Su Sesión esta por expirar aproximadamente en 30 minuto(s) con 0 segundos.

Mi Cuenta

Mis Datos
Cambio clave
Cerrar Sesión

Entidad

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

- Inicio
- Consola de Selección
- Buscar Bases Pre-Publicadas
- Consola de Actos Preparatorios
- Bandeja de Condiciones de Contratación
- Bandeja Difusión de Requerimientos - Ley N° 30225
- Bandeja de Expresión de Interés para la Reconstrucción con Cambios
- Consultar Avisos Informativos de Contrataciones
- Buscar Oficios de Supervisión
- Consultar Notificaciones de Supervisión
- Reporte Consultas y Observaciones
- Reporte Elevación de Observaciones
- Efectuar Bloqueo o Desbloqueo de Procedimiento
- Bandeja Notificaciones
- Ir a Info Obras

Visualizar ficha de selección

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	Banco: Caja de la Entidad; Cuenta de Pago:
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	06/05/2024	07/05/2024
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO (JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO)		
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.	Etapa	Documento	Archivo	Fecha y Hora de publicación	Usuario de publicación	Acciones
1	Convocatoria	Bases Administrativas	DOC (14522747 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
2	Convocatoria	Resumen ejecutivo	PDF (259706 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
3	Absolución de consultas y observaciones	Pliego de absolución de consultas y observaciones	PDF (26 KB)	23/04/2024 18:44:38	70321275	
4	Integración de las Bases	Bases Integradas	PDF (1340769 KB)	23/04/2024 18:44:38	70321275	

AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO

Martes, 07 Mayo 2024 7:45 PM

Inicio

Bienvenido CAROLIN LIZBETH ESPINOZA ALANIA

Su Sesión esta por expirar aproximadamente en 29 minuto(s) con 56 segundos.

Mi Cuenta

Visualizar ficha de selección

Mis Datos
Cambio clave
Cerrar Sesión

Entidad

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL [redacted]AN SANTOS [redacted]AHUALPA

- 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
- [redacted]ar Oficios de [redacted]ervisión
- 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	Banco: **Caja de la Entidad** / Cuenta de Pago:
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 **UNIDAD DE ABASTECIMIENTO (JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO)**	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 **UNIDAD DE ABASTECIMIENTO (JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO)**	06/05/2024	07/05/2024
Otorgamiento de la Buena Pro **SEACE (JUNIN / CHANCHAMAYO / CHANCHAMAYO)**	07/05/2024 16:30:00	07/05/2024

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	DOC (14522747 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
2	Convocatoria	Resumen ejecutivo	PDF (259706 KB)	27/03/2024 21:32:00	70321275	
3	Absolución de consultas y observaciones	Pliego de absolución de consultas y observaciones	PDF (26 KB)	23/04/2024 18:44:38	70321275	
4	Integración de las Bases	Bases Integradas	PDF (1340769 KB)	23/04/2024 18:44:38	70321275	

Nro.	Etapa	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	Adjudicado
Código CUBSO	9111160300225304	Cantidad	1 - Servicio		
Reserva para Mype	NO	Valor Estimado Total/ Valor Referencial Total	1236320 Soles		
Paquete	NO		-		

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

~~000601~~
~~020540~~ 000218

FORMATO Nº 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 Nº 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 Comision 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 Publico Nº 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 Tesoreria**
		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	**BETAFER SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA**	**20609058405**
15	**CONSULTORA FUTURO AUTO-SUSTENTABLE S.A.C.**	**20609512190**

000217 ~~000600~~
~~000539~~

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 electronica a traves 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

000599
000216

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 Téminos 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:

N°	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:

N°	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

N°	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**

000537
000215
000598

10.4.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 4	AMES REYES POOL MAVERICK	
	FACTORES		PUNTAJES
	PRECIO	81.99	100 puntos
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES	81.99	100 puntos

10.5.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 5	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER	
	FACTORES		PUNTAJES
	PRECIO	77.69	100 puntos
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES	77.69	100 puntos

10.6.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 6	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	
	FACTORES		PUNTAJES
	PRECIO	76.11	100 puntos
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES	76.11	100 puntos

10.7.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 7	CONSORCIO DOÑA VICKI	
	FACTORES		PUNTAJES
	PRECIO	90.73	100 puntos
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES	90.73	100 puntos

11 RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguente:

Nº 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 Nº 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 Nº 2	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA		
	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	

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:

N°	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:

N°	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 prestacion referente al contrato N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO, en la constancia indica año 2019. CONTRATO N° 04-2020-VIII DIRTEPOL HUANCAYO ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 04-2020-VIII-DIRTEPOL HUANCAYO Número del contrato | CONTRATO N° 04-2019-VIII DIRTEPOL HUANCAYO ADENDA N°01 AL CONTRATO N° 04-2019-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 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.
3	AMES REYES POOL MAVERICK	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.
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 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.

000213

	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. 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

CONCURSO PUBLICO Nº 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"

CONTENIDO DE LA OFERTA	POSTORES						
2.2.1. Documentación de presentación obligatoria	EXITOS CORPORATIVOS S.A. - EXICORP S.A.	AMES REYES FRANCISCO RONALD	CRISOSTOMO 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 Nº 1)	ACREDITA	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. 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.	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N°2)	ACREDITA	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 Nº 3)	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA	ACREDITA
e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo Nº 4)	ACREDITA	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 Nº 5)	NO CORRESPONDE	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	ACREDITA
CONDICION	**ADMITIDA**	**ADMITIDA**	**ADMITIDA**	**ADMITIDA**	**ADMITIDA**	**ADMITIDA**	**ADMITIDA**

Chanchamayo, 07 de mayo de 2024

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

000595

ANEXO Nº 01
CUADRO DE EVALUACION DE OFERTAS

CONCURSO PUBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA - PRIMERA CONVOCATORIA

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 Capítulo IV de la Sección Especifica de las Bases Integradas, se establece, lo siguiente:

"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:

FACTORES DE EVALUACION	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	POSTORES						
		EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	AMES REYES FRANCISCO RONALD	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	AMES REYES POOL MAVERICK	CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER	LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	CONSORCIO DOÑA VICKI
A. PRECIO	**100 puntos**	78.33	84.04	100.00	81.99	77.69	76.11	90.73
		puntos	puntos	puntos	puntos	puntos	puntos	puntos
Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. **Acreditación:** Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo Nº 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 = Om x 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	S/ 1,152,000.00	S/ 1,073,760.00	S/ 902,400.00	S/ 1,100,640.00	S/ 1,161,600.00	S/ 1,185,600.00	S/ 994,560.00
		UN MILLON CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL CON 00/100 SOLES (INCLUYE IGV)	UN MILLON SETENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SESENTA CON 00/100 SOLES (NO INCLUYE IGV)	NOVECIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS CON 00/100 SOLES (INCLUYE IGV)	UN MILLON CIEN MIL SEISCIENTOS CUARENTA CON 00/100 SOLES (INCLUYE IGV)	UN MILLON CIENTO SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS CON 00/100 SOLES (INCLUYE IGV)	UN MILLON CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS CON 00/100 SOLES (NO INCLUYE IGV)	NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA CON 00/100 SOLES (INCLUYE IGV)
PUNTAJE TOTAL	**100 PUNTOS**	78.33	84.04	100.00	81.99	77.69	76.11	90.73
		puntos	puntos	puntos	puntos	puntos	puntos	puntos

ORDEN DE PRELACION:

POSTORES	PUNTAJE TOTAL	BONIF. (10%) ANEXO 10	BONIF. MYPE (5%) ANEXO 11	PUNTAJE TOTAL, CON BONIFICACION	ORDEN DE PRELACION
CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	100	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	100.00	1
CONSORCIO DOÑA VICKI	90.73	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	90.73	2
AMES REYES FRANCISCO RONALD	84.04	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	84.04	3
AMES REYES POOL MAVERICK	81.99	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	81.99	4
EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.	78.33	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	78.33	5
CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER	77.69	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	77.69	6
LECAM EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	76.11	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	76.11	7

UNISCJSA
COMITÉ DE SELECCIÓN
ING. JHONARTAN PINCHA 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

000211

000593
000532
000210

FORMATO Nº 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 Nº 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 Comision 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 Publico Nº 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:

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 Tesoreria**
		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:

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

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

NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

000592

001

000531

000209

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 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 servicios[17]

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 RECONVENCIONES, ABSOLVER CONTRADICCIÓN, DEDUCIR NULIDADES, DESISTIRSE DEL PROCESO, DE UN ACTO PROCESAL O DE LA PRETENSIÓN MISMA, ALLANARSE O RECONOCER LA DEMANDA O PRETENCIONES; 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 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/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.

CONSORCIO TORRESPRO
Keedy W. Torres Huamani
DNI. 47699887
REPRESENTANTE COMUN

sunarp
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL Nº 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 Nº 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. TITULOS 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: 3

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/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.

CONSORCIO TORRESPRO
Keedy W. Torres Huamani
DNI. 47699887
REPRESENTANTE COMUN

sunarp
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL Nº X - CUSCO
Oficina Registral de ANDAHUAYLAS

Código de Verificación:
17551379
Solicitud Nº 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 Ruby Luza Garcia
ABOGADA CERTIFICADORA
ZONA REGISTRAL Nº X - SEDE CUSCO

CONSORCIO TORRESPRO
Keedy W. Torres Huamani
DNI. 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 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/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.

000207 ~~000590~~
~~000529~~ 005

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, Keedy William Torres Huamani, con DNI Nº 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 Nº 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

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 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
Keedy W Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC. 20600728505

exicorp
Keedy W
GERENTE GENERAL
RUC

000589
007
000528

000206

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

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 20600728505

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 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

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

exicorp
Keedy W. Torres Huamaní
GERENTE GENERAL
RUC 20600728505

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

01 NUTRICIONISTA

exicorp
Keedy W Torres Huaman
GERENTE GENERAL
RUC 20600726505

000204 000587
011
000586

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

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
Keedy W. Torres Huaman
GERENTE GENERAL
RUC. 20601726505



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

Secretaria General

Decana de la Facultad

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20600728505

012

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 Matrículas de Colegiados.*

Lima, 23 DE SETIEMBRE DE 2021

DECANO(A) CONSEJO NACIONAL — TITULAR — DECANO(A) CONSEJO REGIONAL

SECRETARIO(A) GENERAL C.N. — SECRETARIO(A) CONSEJO REGIONAL

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU CONSEJO NACIONAL CNP

COLEGIO NUTRICIONISTAS DEL PERU-REGION IV CNP 1985

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20601728505

000586
000203 013

corp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

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
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600726505

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600726505

000202
~~000585~~
015
~~000524~~

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

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.

exicorp
Keedy William Torres Huamani
GERENTE GENERAL

exicorp
Keedy W Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20600728505

RECIBI CONFORME
70561448

EXITOS CORPORATIVOS S.A RUC N° 20600728505
E-MAIL EXICORPSA@GMAIL.COM - EXICORP@HOTMAIL.COM

TORRESPRO

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

CAPACITADOR (A)
Debora L. Vidal Alvarado
CNP N°: 5223

TORRESPRO E.I.R.L. K. WILLIAM TORRES HUAMANI
TITULAR GERENTE

016

000201
~~000584~~ 017
~~000523~~

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

01 MAESTRO DE COCINA O CHEF

exicorp
Keedy W Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20600726505

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
SERNA CAMPOS YUFADHER FAUSTO	PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO	BLUE RIBBON INTERNATIONAL

Tipo de documento:	N.° 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 periodos, revise las condiciones específicas según el tipo de título.
- El título información de títulos registrados 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 Norma Técnica para el Procedimiento de Registro y Otorgamiento de Títulos de Educación Superior Tecnológica, aprobada mediante la RVM 673-2015-MINEDU y la Ley 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes.
- La información mostrada corresponde a la CONSULTA EN LÍNEA del registro de títulos de IEST existente en el sistema de información que el Minedu establece para tal fin. Las verificaciones solicitadas por los IESTP para su validación 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 visualice, se recomienda comunicarse con el IESTP para verificar su remisión al Minedu.
- Títulos emitidos bajo el marco de la Ley N° 29394, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y su Reglamento, aprobado mediante D.S.N° 004-2010-ED, correspondientes al periodo 2010-2015 registrados en el Registro de Títulos de las Direcciones Regionales de Educación.
- En caso se haya emitido un título dentro de este periodo (2010-2015) y no se visualice, se recomienda comunicarse con el IESTP para verificar su remisión a la DRE y esta remita el registro de título hacia el Minedu. Si el IESTP se encontrara cerrado, se recomienda comunicarse con la DRE de la región a la cual pertenecía el IESTP para solicitar se verifique su registro en el Registro de Títulos de la DRE y ésta remita el registro de título 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 3.3 del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1246 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 registren modificaciones o correcciones a su información, se recomienda contactarse con la dirección regional de educación de la jurisdicción o la que haga sus veces.

exicorp
Keedy W Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20600728505

exicorp
Keedy W Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20600728505



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): YULIANDER FAUSTO SERNA CAMPOS

Ha cumplido satisfactoriamente con las normas y disposiciones reglamentarias vigentes, le otorga el título de:

PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO

POR LANTO

Da dado a [illegible] para que se le extienda [illegible]

exicorp
Keedy W. Torres Huaman
GERENTE GENERAL
RUC 20600726503

DIRECTOR GENERAL
Sello, firma (autógrafa)

Código Registro IEST
Nº 054 - 2017

000200 0005283 019

corp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

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
Keedy W. Tortes Huamani
GERENTE GENERAL

Exicorp
Keedy W. Tortes Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20600728505

TORRESPRO

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

TORRESPRO E.I.R.L. K. WILLIAM TORRES HUAMANI
TITULAR GERENTE

Keedy K. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC 20600728505

000199 000582
021

ANEXO Nº 08
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 002-2024-CS/UNISCJSA
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 PROVENIENTE	MONEDA	IMPORTE	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1	Essalud	Servicio de Alimentacion	N°012-D-RAAP-ESSALUD-2020	31/01/2020	28/11/2022	Consorcio 90 %	Soles	866,950.40	780,255.36
2	Essalud	Servicio de Alimentacion	N°104-D-RAAP-ESSALUD-2019	18/12/2019	15/12/2021	Propia	Soles	338,269.00	338,269.00
3	UNA	Servicio de Alimentacion	N°035-2017-OA-UNA	25/10/2017	29/01/2018	Propia	Soles	794,495.00	604,372.35
4	Ejercito Peruano	Servicio de Alimentacion	N° 0049-2022 EP/UO 0770-OA CGE	19/07/2022	1/09/2022	Propia	Soles	320,000.00	320,000.00
5	Ejercito Peruano	Servicio de Alimentacion	N° 0013-2022 EP/UO 0770-OA CGE	2/03/2022	27/01/2023	Consorcio 98 %	Soles	894,206.88	894,206.88
6	Ejercito Peruano	Servicio de Alimentacion	N° 0060-2022 EP/UO 0770-OA CGE	1/09/2022	27/01/2023	Consorcio 98 %	Soles	938,448.00	841,477.00
7	UNAMAD	Servicio de Alimentacion	N° 006-2022 UNAMAD	24/10/2022	6/01/2023	Propia	Soles	223,020.00	203,196.00
8	UNAJMA	Servicio de Alimentacion	N° 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
Reedy W Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC. 20600728505

022

000198 ~~000581~~

023

~~000520~~

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
VºBº
GERENTE GENERAL

EsSalud
Perú saludable

"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			**S/. 866,950.40**

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

Abancay, 28 de Noviembre del 2022.

CPC. Edith Vasquez Pampañaupa
Jefe Adquisiciones Ing. Hospitalaria y Servicios
Red Asistencial Apurímac
EsSalud

CONSORCIO EXICORP
Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

EDITH GUTIERREZ ALARCÓN
ABOGADA - NOTARIA DE ANDAHUAYLAS
JR. CONSTITUCIÓN Nº 409
TELF. 083 - 422450

A. FELIPE SALGADO PADILLA
ABOGADO - DOCTOR EN DERECHO
NOTARIO DE LIMA
Jr. Cajamarca 181 Rímac
Telefax: 481-1401 Tel. 481-1462

CONTRATO DE CONSORCIO

001-2020 – EXICORPSA/TEMA

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. Nº 20600728505, INSCRITA EN PARTIDA Nº 11040604, DE LA CIUDAD DE ANDAHUAYLAS, DEBIDAMENTE REPRESENTADO POR SU GERENTE GENERAL, KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, CON DNI: 47699887, DOMICILIADO EN PASAJE. LOS INCAS S/N URB. AH SANTA ANITA, DISTRITO Y PROVINCIA, TAMBOPATA, DEPARTAMENTO DE MADRE DE DIOS, POR OTRA PARTE, LA SRA; **TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO,** CON DNI Nº 20070963, Y RUC Nº 10200709638, CON DOMICILIO EN: CALLE 6 URBANIZACION LOS PORTALES DEL NARANJAL (AV. NARANJAL CDRA 15 OVALO HUANDOY) 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:

CLAUSULA 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:

CLAUSULA SEGUNDA. - POR EL PRESENTE CONTRATO, LAS PARTES ACUERDAN PARTICIPAR EN CONSORCIO EN LA "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY – ITEM 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 Nº 1825A00026-SEGUNDA CONVOCATORIA, CONVOCADO POR SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD.

CLAUSULA TERCERA. - EL PROCESO HA DESARROLLAR POR EL CONSORCIO CONSISTE EN BRINDAR SERVICIO DE "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY – ITEM 01"

CARACTERES Y DURACIÓN DEL CONTRATO:

CLAUSULA 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 CORRESONDIENTE ENTRE LA ENTIDAD Y EL CONSORCIO.

CLAUSULA 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:

CLAUSULA SEXTA. - CADA CONSORCIADO, A EFECTOS DE BRINDAR "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY – ITEM 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
47699887
Gerente General

000519

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ENITH GUTIERREZ ALARCÓN
ABOGADA - NOTARIA DE ANDAHUAYLAS
JR. CONSTITUCIÓN Nº 409
TELF. 083 - 72[illegible]50

ELIBERTO GALGO PADILLA
NOTARIO

GALGO PADILLA
TOR EN DERECHO
DE LIMA
[illegible]

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 Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY – ITEM 01. LOS CONSORCIADOS, ACUERDAN NOMBRAR AL SR. KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, CON DNI Nº 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
- ✓ APORTE 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, MENAJERIA.
- ✓ APORTE DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

TOTAL, OBLIGACIONES: **100%**

CLAUSULA DECIMA. - LOS CONSORCIADOS FIRMARAN CONTRATO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICION DEL HOSPITAL II ABANCAY – ITEM 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 PJ. LOS INCAS NRO. SN URB. AH SANTA ANITA, TAMBOPATA, TAMBOPATA, MADRE DE DIOS.

CONTABILIDAD Y TRIBUTACIÓN:

CLAUSULA DECIMA SEGUNDO. - LOS CONSORCIADOS CONVIENEN QUE, PARA EFECTOS TRIBUTARIOS, EL PRESENTE CONTRATO SE DEBERÁ TENER CONTABILIDAD UNICA. EN CONSECUENCIA, LAS PARTES NOMBRAN COMO OPERADOR Y/O CONTRIBUYENTE TRIBUTARIO EN TODA LA DIMENSION A LA EMPRESA: EXITOS CORPORATIVOS S.A. – EXICORP S.A. CON RUC Nº 20600728505.

APLICACIÓN SUPLETORIA DE LA LEY:

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
REPRESENTANTE COMUN

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Keedy William Torres Huamani
Gerente General

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

ENITH GUTIERREZ ALARCON
ABOGADA - NOTARIA DE ANDAHUAYLAS
JR. CONSTITUCION N° 409
TELF. 083 - 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 JURÍDICO QUE RESULTEN APLICABLES.

COMPETENCIA ARBITRAL:

CLAUSULA 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 CONTROVERSIA, 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

CLAUSULA 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 FUE REDACTADO EN ESTA NOTARÍA

EXICORP S.A.
RUC Nº 20600728505
GERENTE GENERAL
KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI
DNI Nº 47699887

TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO
RUC Nº 10230709638
DNI Nº 20070963
PROPIETARIA

SE LEGALIZA LA(S) FIRMA(S) SIN ASUMIR RESPONSABILIDAD SOBRE EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO (ARTICULO 166 DECRETO LEGISLATIVO Nº 1049)

Certificación de firma ( ) al reverso

CERTIFICO: QUE LA FIRMA QUE ANTECEDE CORRESPONDE A: KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI
IDENTIFICADO CON: DNI Nº 47699887
REPRESENTANTE DE: EXITOS CORPORATIVOS S.A.
SEGUN FACULTADES DEL AS. A00001 DE LA PARTIDA Nº 11546664
DEL REGISTRO DE PERSONAS JURIDICAS

ANDAHUAYLAS, 28 ENE 2020

ENITH GUTIERREZ ALARCON
ABOGADA - NOTARIA DE ANDAHUAYLAS

CONSORCIO EXICORP

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Keedy William Torres Huamani
DNI: 47699887
Representante Legal
Gerente General

000196 ~~000579~~

~~000518~~ 027

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

CERTIFICO: QUE LA( ) FIRMA( ) DEL ANVERSO
CORRESPONDE( ) A TANIA EMILIA MUÑOZ AQUINO

IDENTIFICADO( ) CON DNI Nº 20030563

DEJANDO CONSTANCIA QUE NO ASUMO RESPONSABILIDAD EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO (ARTICULO 106 DEL DECRETO LEGISLATIVO 1049)

LIMA, 23 DE ENERO DEL 2020

DR. A. FELIPE SALGADO PADILLA
NOTARIO DE LIMA

CONSORCIO EXICORP

Keedy W. Torres Huamani
DNI: 41699837
REPRESENTANTE COMUN

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Keedy Wilman Torres Huamani
Gerente General

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Seguro Social de Salud EsSalud

EsSalud

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. V°B° 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 Nº 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 Nº 06117474, y el Jefe Administrativo Lic. Ulises Leo Gamboa Gil identificado con DNI Nº 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 Martin 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:

V°B° RED ASISTENCIAL APURIMAC ESSALUD

CONSORCIO EXITOS REPRESENTANTE COMUN KEEDY W. TORRES HUAMANI DNI. 47699887

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 Cayetana
Patibamba Baja S/N, Lote 61
Abancay, Apurimac, Perú
T : (083) 595555 / 595000

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Seguro Social de Salud EsSalud

EsSalud

EXITOS CORPORATIVOS S.A. GERENTE GENERAL

"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 PAGO[1]

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).

CONSORCIO EXICORP
REPRESENTANTE COMUN
KEEDY W TORRES HUAMANI
DNI. 47699887

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

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 cumpliese 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

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Seguro Social de Salud EsSalud

EsSalud

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. V°B° GERENTE GENERAL

"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 ITEM 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
Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetana
Patibamba Baja S/N, Lote 61
Abancay, Apurimac. Perú
T : (083) 595555 / 595000

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
REPRESENTANTE COMUN
KEEDY W. TORRES HUAMANI
DNI. 47699887

CONSORCIO EXICORP
Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Seguro Social de Salud EsSalud

EsSalud

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. GERENTE GENERAL

"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 Apurimac.

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 Maldonado Ballas
DIRECTOR
Red Asistencial Apurimac
"LA ENTIDAD"

Lic. Ulises Leo Gamboa Gil
Jefe Oficina de Administración
RED ASISTENCIAL APURIMAC
EsSalud
"LA ENTIDAD"

CONSORCIO EXITOS
REPRESENTANTE COMUN
KEEDY W. TORRES HUAMANI
DNI. 47699887

NIT | 4913 | 2019 | 106

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) 595555 / 595000

EsSalud

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
V° B°
GERENTE GENERAL

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 Articulo 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 Cubillos Camero
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
Palibamba Baja - Abancay
Telf: 083-595555

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Seguro Social de Salud EsSalud

EsSalud

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

"Año del buen servicio al ciudadano"
"Año de la lucha contra la corrupción"

CONTRATO N° 004 -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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 PAGO[5]

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.

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. RUC 20600728505 Keedy W. Torres Huamani GERENTE GENERAL

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

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetana
Patibamba Bajo S/N, Lote 61
Abancay, Apurimac Perú
T (083) 595555 / 595000

CONSORCIO EXICORP
Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

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 contrato[6]: el contratista entrego la Carta N° 028-2017-ECSA, mediante la cual la empresa adjudicada solicita la RETENCION 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.

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Keedy W. Torres Huamani GERENTE GENERAL

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.

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Seguro Social de Salud EsSalud

EsSalud

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. V° B° GERENTE GENERAL

"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 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)

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 cumpliese 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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Keedy W. Torres Huamani GERENTE GENERAL

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetano
Patibamba Baja S/N, Lote 61
Abancay, Apurímac Perú
T (083) 595556 / 595030

CONSORCIO EXICORP
Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

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

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetana
Patibambo Baja S/N, Lote 61
Abancay, Apurímac Perú
T (083) 595555 - 595000

CONSORCIO EXICORP
Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo | Seguro Social de Salud EsSalud

éxitos CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

"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, Apurimac

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Jr. Los Pinos N° 295, Andahuaylas, Apurimac.

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 Alfaro Rojas
"LA ENTIDAD"
EsSalud

Mag. Giovani W. Luna Mendoza
"LA ENTIDAD"
EsSalud

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
"EL CONTRATISTA"

NIT | 4913 | 2019 | 106

Urb. Sol Brillante, Quinta Cayetana
Patibamba Baja S/N, Lote 61
Abancay, Apurimac Perú
T (083) 595555 / 595000

CONSORCIO EXICORP
Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
REPRESENTANTE COMUN

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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) 368844

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	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	BIENES	
			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 contratacion 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	S/.0.00
		NO	X		

(*) Elaborado por Edwin Willy Apaza Apaza

7

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO – Oficina General de Gestión Financiera – OFICINA ABASTECIMIENTO – JEFE – PUNO PERU

Ing. Nestor M Mamani Titi
JEFE OFICINA DE ABASTECIMIENTOS
UNA - PUNO

NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE

(*) Los datos insertados señalados lineas arriba,son de acuerdo a la información que se tiene en archivos

000190
000572
041

000511

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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 Apurimac, 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), Segun 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 tecnicas, contenidas en su propuesta técnica y en su correspondiente oferta económica.

CLAUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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.

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.

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

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)

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Keedy W. Torres Huaman GERENTE GENERAL

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.***

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO Oficina General de Gestión Administrativa OFICINA ABASTECIMIENTO JEFE PUNO PERU

CLAUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS 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 131º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLAUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE RECEPCION DE LA PRESTACION

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO VISACION PUNO

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 cumpliese 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.

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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

"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 paises, 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 habria 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:

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

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.

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. V°B° GERENTE GENERAL

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.

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. RUC 20600728586 Keedy W. Torres Huamani GERENTE GENERAL

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 Ejercito 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 : exicorp@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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO · DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN · PUNO

DR. DIRECTOR EDDY CALUMANI BLANCO
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION
UNA - PUNO

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Keedy W. Torres Huamani

Keedy W. Torres Huamani
EL CONTRATISTA

000188 ~~000570~~

~~000509~~ 045

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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 Ejercito 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°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:

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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO · DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN · PUNO - PERÚ

HECTOR EDDY CALUMANI
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION UNA-PUNO

EXICORP S.A.
Keedy William Torres Huamani
GERENTE GENERAL
KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI
EL CONTRATISTA

EXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

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 **CONTRATACIÒN DIRECTA N° 002-2022-EP/UO 0770 – 1ra Convocatoria**, cuya ejecución se realizó de acuerdo al detalle siguiente:

- **CONTRATO ORIGINAL** : CONTRATO N° 0049-2022 EP/ UO 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/UO 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 Articulo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Atentamente,

OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CGE – SECC CONTRATACIONES

D-400547300-A+
LUCY F. QUICAÑO 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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

CONTRATO N° 049 - 2022 EP/UO 0770 – OA CGE

CONTRATACIÓN DIRECTA N°002-2022-EP/UO 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° 47699887con 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/UO 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 (S/320,000.00)**, que incluye todos los impuestos de Ley.

N° ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT RACIONES	P/UNIT (S/)	P/TOTAL (S/)
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 S/	**320,000.00**

GERENTE GENERAL

Escaneado con CamScanner

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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:

GERENTE GENERAL

Escaneado con CamScanner

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

- De fiel cumplimiento del contrato: treinta y dos mil con 00/100 Soles (S/ 32,000.00), a través de la Carta Fianza Nº 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 cumpliese 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.

GERENTE GENERAL

Escaneado con CamScanner

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº 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

N°	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

GERENTE GENERAL

Escaneado con CamScanner

000506

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

	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 cocinada).	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

Escaneado con CamScanner

		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

Escaneado con CamScanner

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. V°B° GERENTE GENERAL

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 i) comunicar a las autoridades

Escaneado con CamScanner

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 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 Nº 740 - San Borja - Lima

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Pasaje Los Incas S/N Urb. AH Santa Anita, Provincia Tambopata, Departamento Madre de Dios

Escaneado con CamScanner

000565
000183 055

000504

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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 Torre Huaman
GERENTE GENERAL

Escaneado con CamScanner

EXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº 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** : Nº 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 Articulo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Atentamente,

OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CGE – SECC. CONTRATACIONES

O-10425120-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

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

EL NOTARIO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD SOBRE NINGUNA PARTE DEL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO.

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARIA

NOTARIA CÁRDENAS MIRANDA - ANDAHUAYLAS - NJC JPM

ANEXO N° 05

PROMESA DE CONSORCIO
(ITEM 01)

Señores
COMITÉ DE SELECCION
CONCURSO PUBLICO N° 004 – 2021 EP/UO 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/UO 0770.**

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el articulo 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 – UO 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, Apurimac.

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).

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
V° B°
GERENTE GENERAL

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 **ÉXITOS 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.**

NOTARIA CÁRDENAS MIRANDA ANDAHUAYLAS

JUAN PABLO CÁRDENAS MIRANDA
ABOGADO
NOTARIO PÚBLICO DE ANDAHUAYLAS
SNN Nº 0534-CNA Nº 017 CAL Nº 38475

DISTRITO NOTARIAL DE APURIMAC

000181 ~~000563~~ 059
~~000502~~

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
APODERADO GENERAL
15

Notaría CM

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:
https://serviciosbiometricos.reniec.gob.pe/identifica3/verification.do

Número de Consulta: 0076837514

CONSORCIO EXICORP
Keedy W. Torres Huamani
DNI: 47699887
Representante Común

Registro Nacional de Identificación y Estado Civil ® RENIEC 2022 - 19/01/2022 17:30:52

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL
16

Notaría CM
Andahuaylas

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
Kecly W. Torres Huamani
DNI: 47899687
Representante Común

Registro Nacional de Identificación y Estado Civil ® RENIEC 2022 - 19/01/2022 17:29:39

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
VºBº
GERENTE GENERAL

CONTRATO N° 013 - 2022 EP/UO 0770 – OA CGE

CONCURSO PUBLICO N°004-2021-EP/UO 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, **ITEM 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 – ITEM 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/UO 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, **ITEM 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, **ITEM 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) N° 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 149° del

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
VºBº
GERENTE GENERAL

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 cumpliese 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

EXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

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 Contratantita, de acuerdo a la tabla siguiente:

TABLA DE FALTAS Y PENALIDADES

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

	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

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

	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.

EXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
V° B°
GERENTE GENERAL

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.

CUARTEL GENERAL DEL EJERCITO - OFICINA ADMINISTRATIVA

O-2246951699-O+
JORGE ENRIQUE SON SANDOVAL
CRL EP
Jefe de la Oficina Administrativa del CGE

EL CONTRATISTA

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
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 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** : Nº 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 Articulo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Atentamente,

OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CGE – JEFE CONTRATACIONES

CI 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

000557
000175
000496 071

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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

NOTARIA PÚBLICA
AV. HUILLCAMAYO
Nº 211
WANCHAQ CUSCO
OROS

CONTRATO DE CONSORCIO

001-2022 – EXICORPSA/EMSUREIRL

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 MULTIPLE 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:

CLAUSULA 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:

CLAUSULA 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 – ITEM 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 PUBLICO N° 004 – 2021 EP/UO 0770 – ITEM 02**, CONVOCATORIA, CONVOCADO POR EL (**MINISTERIO DE DEFENSA - EJÉRCITO PERUANO – UO 0770).**

EMPRESA MULTIPLE DEL SUR E.I.R.L.
RUC 20605113932
Jhon Manfred Quispe Huaman
GERENTE GENERAL

CLAUSULA 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 – ITEM 02"**

CARACTERES Y DURACIÓN DEL CONTRATO:

CLAUSULA CUARTA. - EL PRESENTE CONTRATO DE CONSORCIO ES DE DURACIÓN DETERMINADA. EN ESE SENTIDO, EL PERÍODO DE DURACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ES **DE (168)** DIAS 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.

CLAUSULA 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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
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 Nº 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.
- APORTE 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.
- APORTE DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

TOTAL, OBLIGACIONES: **100%**

CLAUSULA DECIMA. - LOS CONSORCIADOS 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)

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARIA
24 AGO 2022

RUC 20605113922

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. V°B° GERENTE GENERAL

2022

IDO NOTARIA HA SIDO RIA

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:

CLAUSULA DECIMA SEGUNDO. - LOS CONSORCIADOS CONVIENEN QUE, PARA EFECTOS TRIBUTARIOS, EL PRESENTE CONTRATO SE DEBERÁ TENER CONTABILIDAD UNICA. EN CONSECUENCIA, LAS PARTES NOMBRAN COMO OPERADOR Y/O CONTRIBUYENTE TRIBUTARIO EN TODA LA DIMENSION A LA EMPRESA: EXITOS CORPORATIVOS S.A., CON R.U.C. N° **20600728505.**

APLICACIÓN SUPLETORIA DE LA LEY:

VILCA MONTEAGUDO NOTARIA Av. Aviación 2468 - 2do Piso SAN BORJA - LIMA Telfs.: 475-0045 / 949640478

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:

CLAUSULA 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 CONTROVERSIA, 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

CLAUSULA 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 CUSCO A LOS 24 DÍAS DEL MES DE AGOSTO DEL 2022.

24 AGO 2022

DOCUMENTO NO REDACTADO EN ESTA NOTARIA

ELARD WILFREDO VILCA MONTEAGUDO
NOTARIO DE LIMA
AV. AVIACIÓN 2468 - 2470 - SAN BORJA
TELFS: 475-0045 / 405-0133

CERTIFICO.- LA AUTENTICIDAD DE LA FIRMA DEL DOCUMENTO QUE ANTECEDE, LA MISMA QUE CORRESPONDE A: KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI, IDENTIFICADO CON DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD NÚMERO 47699087; QUIEN MANIFIESTA ACTUAR EN SU CONDICIÓN DE GERENTE GENERAL DE EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA, CUYAS FACULTADES SE ENCUENTRAN INSCRITAS EN LA PARTIDA ELECTRÓNICA NÚMERO 11040604, DEL REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS DE LA OFICINA REGISTRAL DE ANDAHUAYLAS.- EL NOTARIO QUE AUTORIZA NO ASUME RESPONSABILIDAD SOBRE EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO (ART. 108° D.LEG. 1049).-DOY FE.- LIMA, 29 DE AGOSTO DEL 2022.- Para verificación consultar al correo: recepcion@notariavilca.org con el código 3d6c58760.-

ELARD WILFREDO VILCA MONTEAGUDO NOTARIO DE LIMA

Elard Wilfredo Vilca Monteagudo
Notario de Lima
CNL 171

EMPRESA MULTIPLE DEL SUR E.I.R.L.
RUC 20605113932
Jhon Manfred Quispe Huaman
GERENTE GENERAL

EMPRESA MULTIPLE DEL SUR E.I.R.L.
RUC N° 20605113932
TITULAR - GERENTE
JHON MANFRED QUISPE HUAMAN

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
RUC N°: 20600728505
GERENTE GENERAL
KEEDY WILLIAM TORRES HUAMANI

CERTIFICACIÓN A LA VUELTA ➡

0001746

EXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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.

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

Puede 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 a: Jhon Manfred Quispe Huaman
Titular Gerente de Empresa Multiple de Servicios
Identificado(a) con: DNI 45957984
El Notario no asume responsabilidad sobre el contenido del documento D. Leg. 1049.
Cusco, 24 AGO. 2022

DR. RODOLFO OROS CARRASCO
ABOGADO
REG. CNCMD N° 48

Registro Nacional de Identificación y Estado Civil ® RENIEC 2022 - 24/08/2022 13:54:58

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

CONTRATO N° 060 - 2022 EP/UO 0770 – OA CGE

CONCURSO PUBLICO N°004-2021-EP/UO 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, **ITEM 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 – ITEM 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 **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° 255 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/UO 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, **ITEM 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, **ITEM 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.

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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 (S/ 93,844.80), la misma que se encuentra de conformidad con la normativa glosada y el artículo 21 de la Ley Nº 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 cumpliese 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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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 Contratantita, de acuerdo a la tabla siguiente:

TABLA DE FALTAS Y PENALIDADES

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

N°	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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

	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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
V° B°
GERENTE GENERAL

	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.

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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 Nº 740 - San Borja - Lima

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: JR LOS PINOS Nº 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.

CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO OFICINA ADMINISTRATIVA

O-22695199-AB+
JORGE ENRIQUE SON 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"

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
V°B°
GERENTE GENERAL

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 Magalid Cabrera Huaman
DIRECTORA

impulsado por CamScanner

000168 000556

000489 085

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
V° B°
GERENTE GENERAL

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 N° 4437, recepcionado en fecha 29 de noviembre de 2022; conteniendo el Oficio N° 2297-2022-UNAMAD/R-DIGA, recepcionado en fecha 29 de noviembre de 2022, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N°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 N°626-2009-CONAFU, de fecha 27 de noviembre del año 2009. Asimismo, la UNAMAD, obtiene su Licenciamiento Institucional, mediante Resolución de Consejo Directivo N° 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 N° 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 N° 006-2022-UNAMAD-R-DIGA, derivado de la Adjudicación Simplificada N° 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 157° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 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 N° 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 N° 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 N° 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 resolutivo del titular de la entidad tal como lo señala la normativa (...);

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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

Que, con Oficio N° 2297-2022-UNAMAD/R-DIGA, de fecha 29 de noviembre de 2022, la Directora General de Administración, solicita al Rector, que mediante acto resolutivo se autorice la reducción del Contrato N° 006-2022-UNAMAD-R-DIGA suscrito para la adquisición de raciones alimenticias para suministro y atención de estudiantes beneficiarios del Comedor Universitario, Semestre 2022-II de la UNAMAD;

Que, en ese orden de ideas, la normativa de contrataciones del Estado ha establecido que, de manera excepcional, el Titular de la Entidad puede ordenar la reducción de prestaciones, hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que esta reducción de prestaciones sea indispensable para alcanzar la finalidad del contrato;

Que, conforme al Expediente N° 4437, recepcionado en fecha 29 de noviembre de 2022, el Rector de la UNAMAD, dispone que se emita la resolución rectoral respectiva;

Que, el inciso c) del artículo 110° del Estatuto de la UNAMAD, dispone como una de las atribuciones y funciones del Rector: "Dirigir la actividad académica de la universidad y su gestión administrativa, económica y financiera";

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;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°: 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 2°: DISPONER, que la Dirección General de Administración a través de la Unidad de Abastecimiento, realice las acciones necesarias, a fin de formalizar la adenda correspondiente al Contrato N° 06-2022-UNAMAD-R-DIGA, de acuerdo con la reducción aprobada en el artículo precedente, manteniéndose inalterables las demás condiciones contractuales.

ARTÍCULO 3°: NOTIFÍQUESE, vía correo electrónico institucional, la presente resolución a las oficinas para conocimiento y fines correspondientes.

REGÍSTRESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
Dr. Hernando Hugo Douglas Linares
RECTOR

CONTRATO N° 06 –2022–UNAMAD-R-DIGA

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

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 Nº 20600728505**, con Correo Electrónico valido: 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 Nº 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.

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728505

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

CONTRATO N° 06 –2022–UNAMAD-R-DIGA

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. V°B° GERENTE GENERAL

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: GARANTÌAS

EL CONTRATISTA para al perfeccionamiento del contrato se acoge al Art° 149 del RLCE 149.4. En

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) DIAS 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

exicorp Kerdy W. Torres Huamani GERENTE GENERAL RUC 20480726505

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.

exicorp Kevin W. Torres Huamani GERENTE GENERAL RUC 20600726545

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.

CONTRATO N° 06 –2022–UNAMAD-R-DIGA

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A. Vº Bº GERENTE GENERAL

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 EJECICION 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 valido: 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 cuadriplicado 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 ADMINISTRACIÓN
CPCC. Delia Marcelo Cabrera Huaman
DIRECTORA
LA ENTIDAD

exicorp
Keedy W. Torres Huaman
GERENTE GENERAL
RUC: 20602726505
EL CONTRATISTA

FORMATO Nº 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 Nº 014-2022-DIG-UNAJMA	
		Tipo y número del procedimiento de selección	ADJUDICACION SIMPLIFICADA Nº 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 HABILES	

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 Direccion General de Administracion de la Univesridad Nacional Jose Maria 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 Estef. Juvenal Leiva Zapata JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
	NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO - ANDAHUAYLAS

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE MARIA ARGUEDAS-ANDAHUAYLAS-APURIMAC.

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional."

CONTRATO DIRECTORAL Nº 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 Nº 20527760314, con Domicilio Legal en el Jr. Juan Francisco Ramos Nª 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 Nº 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 Nª 20600728505, representado por el Señor: **TORRES HUAMANI KEEDY WILLIAM**, con DNI Nº **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

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) dias 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 cumpliese 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.

Keedy W. Torres Huamaní
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728505

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE 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

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.

Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728505

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE 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 Nª 380 del Distrito y Provincia de Andahuaylas, Región de Apurímac
- **Domicilio de EL CONTRATISTA:** Jr. los Pinos Nª 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

exicorp
Keedy W. Torres Huamani
GERENTE GENERAL
RUC: 20600728505

Mg. ESTENI JUVENAL LEIVA ZAPATA
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
"LA ENTIDAD"

: ÉXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANÓNIMA
TORRES HUAMANI KEEDY WILLIAM
DNI Nª 47699887
"EL CONTRATISTA"

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.
Vº Bº
GERENTE GENERAL

PERÚ | Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

REMYPE

ACREDITACIÓN

RUC Nº :	20600728505
Razón Social :	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S.A.
Actividad Económica (*) :	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
CIIU (*) :	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 : 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 delitos contra la fe publica del Código Penal, esta será comunicada al Ministerio Publico 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 : 11/03/2016

ÉXITOS CORPORATIVOS S.A.

Código Hito 356508

Impreso el 12/03/2019 03:42:19

www.mintra.gob.pe | Av. Salaverry 655 Jesús María T. (511) 630-6000

EXITOS CORPORATIVOS S.A
Keedy William Torres Huamani
Gerente General

000543

000482

000161

exicorp
SERVICIOS EN SITIOS REMOTOS

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 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

000160 159 160

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
EXP. 2048 HORA: 12:34
FOLIOS 159 FIRMA:

INFORME N° 222-2024-UA-DGA/UNISCJSA

PARA	:	**Ing. ALBERTO MORALES PARRA** **Director General de Administracion**
ASUNTO	:	**Aprobación de Expediente de Contratación**
REFERENCIA	:	**Procedimiento de Selección (Concurso Público)**
FECHA	:	**Chanchamayo, 27 de marzo del 2024**

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.
I	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 SERV.	1´236,320.00	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	CP	00	Suma Alzada

Leyenda:

- F.F. = Fuente de Financiamiento.
- P.S. = Proceso de Selección.
- S.C. = Sistema de Contratación.
- C.P. = Concurso Publico.

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. Maritez Carmen Huanay Soica
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

000159 ~~158~~ 159

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 (UNISCJSA) 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 Usuaria.	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 Usuaria.	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.

UNISC VºBº UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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	Nº 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

Nº 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							

UNISCJ V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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 arrenadmiento de inmuebles por parte del area 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.	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA U.N.I.S.C. Lic. Adm. Martiaz Carmen Huanay Sotca Jefe de la Unidad de Abastecimiento				
	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.

154 155
000155

FORMATO Nº 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	DATOS DEL VALOR REFERENCIAL O ESTIMADO				
	7.1	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	
				NO	X
	7.2	ANTIGÜEDAD DEL VALOR REFERENCIAL O ESTIMADO	Mar-24		

8	DATOS DE LA CERTIFICACIÓN DE CRÉDITO PRESUPUESTARIO (CCP) Y/O PREVISIÓN PRESUPUESTAL			
	8.1	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

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

FORMATO Nº 02
SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

	8.2	**DEVENGADO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:**	
		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)	

9 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**

9.2 TIPO DE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:

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	

9.3 LA CONTRATACIÓN INCLUYE:

Item(s)	X	Paquete(s)	

9.4 SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

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	

9.5 MODALIDAD DE EJECUCIÓN:

Llave en mano	SI	
	NO	X
Concurso oferta	SI	
	NO	X
	N° Res	

9.6	**FÓRMULA DE REAJUSTE**	SI	
		NO	X

10 BASE LEGAL

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 (...)".

11 OBSERVACIONES

La Unidad de Abastecimiento como Organo 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:

12 SOLICITUD

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.

UNISCJSA V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

000153

FORMATO Nº 02 SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN	
13	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA Lic. Adm. Mariluz Carmen Hoanay Soica Jefe de la Unidad de Abastecimiento
	NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

~~DF 95~~

000152

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: 09:05am
FOLIOS: 151 FIRMA:

INFORME DE CERTIFICACIÓN N° 0455-2024-OPP/UNISCJSA

A : **ING. ALBERTO MORALES PARRA**
Director General de Administración – UNISCJSA

ASUNTO : REMITO CERTIFICACION PRESUPUESTAL.

REF. : MEMORANDO DE CERTIFICACIÓN N°0427-2024-DGA/UNISCJSA

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 uncontrato 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
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
RECIBIDO
27 MAR 2024
12:04 10:18
151

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Econ. Robert Jhon Ticse Poma
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
Proveído N°..... UNIDGA/UNISCJSA
FECHA 27-3-24
VISTO PASE A
- COTIZACIONES
- ASIST ADM SIAF-SIGA
- PATRIMONIO
- ALMACÉN
- ESP CONTRATACIONES Lic. Elmer
- ESP PAGOS
PARA:
INFORME TÉCNICO
UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
Proveído N° 298 DGAUNISCJSA
Fecha 27.03.2024
PASE A:
U. Abastecimiento
PARA: Trámite correspondiente

UNISC "JUAN SANTOS ATAHUALPA" V°B° Dirección General de Administración

RJTP/KAA
Cc.Archivo

+50

Fecha: 26/03/2024
Hora: 18:02
Página: 1 de 1

CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO Nro.: 000578

Nª CCP SIAF: 0000000592

000151

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

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Meriluz C. Huanay Sulca
Jefa de la Unidad de Abastecimiento

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 aprueba la presente certificación para que se continúe con el trámite respectivo.

Fecha

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Econ. Robert Yhon Ticse Poma
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto

Firma del Responsable de Presupuesto

000150 150

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

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.

Atentamente;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO
RECIBIDO
26 MAR. 2024
EXP. 636 HORA: 09:12
FOLIOS 149 FIRMA:

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

CC. Archivo
AAMP/DGA
TGCJ/SEC.

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

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
25 MAR. 2024
EXP. 1954 HORA: 15:40
FOLIOS 148 FIRMA:

A : **Ing. ALBERTO MORALES PARRA**
Director General de Administracion

ASUNTO : **Solicito Certificación Presupuestal**

REFERENCIA: **MEMORANDO N° 0682-2024-DGA/UNISCJSA**
PEDIDO DE SERVICIO N° 0314-2024 de fecha 06.MAR.2024

FECHA : **Chanchamayo, 25 de marzo de 2024**

Mediante el presente es grato saludarlo cordialmente, asimismo informo que se tiene considerado la contratación de servicios, para lo cual solicito la Certificación de Crédito Presupuestario y de esta forma iniciar con el trámite de contratación que a continuación enuncio:

N°	CONCEPTO	UNIDAD SOLICITANTE	MONTO	REFERENCIA	PROCEDIMIENTO DE SELECCION
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 (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	S/ 1,236,320.00	Pedido de Servicio N° 0314-2024	Concurso Público

Asimismo, esta certificación deberá de ser emitida para enlazarla con el SEACE, ya que debido al importe del valor estimado corresponde a un procedimiento de selección.

Es todo cuanto informo a Usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Lic. Adm. Martinez Cornea Huanay Soica
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

00000148

FORMATO DE CUADRO COMPARATIVO (SERVICIOS)

TIPO DE PROCESO DE SELECCIÓN: CONCURSO PUBLICO

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

ITEM Nº	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FUENTE: COTIZACIONES ACTUALIZADAS						FUENTE: PRECIOS HISTÓRICOS DE LA ENTIDAD				VALOR REFERENCIAL (V.R.)		
				JLE GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EIRL		REPRESENTACIONES Y SERVICIOS MULTIPLES KOTOSH EIRL		CONFORT MM SAC		ENTIDAD CONVOCANTE:	UNISCJSA			PROCEDIMIENTO Y/O METODOLOGÍA UTILIZADO PARA DETERMINAR EL V.R.	VALOR UNITARIO	VALOR REFERENCIAL DEL ITEM
				RUC:	20610252061	RUC:	20573122624	RUC:	20568787774	TIPO Y Nº PROCESO DE SELECCIÓN:	CP-SM 1-2023-CS/UNISCJSA-1					
				CONTACTO:	LEONARDA OCAÑA VELIS VDA NOLIVOS	CONTACTO:		CONTACTO:	MARTIN MARCELO MORALES	FECHA DE CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO:	23/05/2024					
				TELÉFONO:	951927107	TELÉFONO:	956076098	TELÉFONO:	975656181	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ADJUDICATARIO:	CONSORCIO GG&GLOBAL MAKERS RIPER					
				E-MAIL:	jkserviciosdealimentacion@gmail.com	E-MAIL:	susy10107@hotmail.com	E-MAIL:	conforthotelpichanaki@hotmail.com							
				PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	FACTOR DE AJUSTE	PRECIO UNITARIO ACTUALIZADO (Soles)	PRECIO TOTAL ACTUALIZADO (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 (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024	SERVICIO	1	1,197,600.00	1,197,600.00	1,340,160.00	1,340,160.00	1,171,200.00	1,171,200.00	S/ 957,600.00	1	957,600.00	957,600.00	SE CONSIDERO EL VALOR PROMEDIO DE LAS COTIZACIONES, PARA DAR OPORTUNIDAD DE PARTICIPACION A LOS PARTICIPANTES QUE EXISTEN EN EL MERCADO	1,236,320.00	1,236,320.00
		INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA FUENTE	PLAZO DE EJECUCIÓN	120 dias		120 dias		120 DIAS		7 meses						
			FORMA DE PAGO	SEGUN TDR		SEGUN TDR		SEGUN TDR		SEGUN TDR						
			MONEDA DE LA FUENTE	SOLES		SOLES		SOLES		SOLES						
			PRECIO UNITARIO EN LA MONEDA CONSIGNADA EN LA FUENTE	NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA						
			TIPO DE CAMBIO QUE SE USA	NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA						
		ACCIONES ADMINISTRATIVAS REALIZADAS	FECHA DE SOLICITUD	20/03/2024		22/03/2024		20/03/2024		*NO APLICA*						
			CANTIDAD DE VECES QUE SE REITERO LA SOLICITUD	1				1		*NO APLICA*						
			FECHA DE RECEPCIÓN	20/03/2024		22/03/2024		22/03/2024		*NO APLICA*						
			PROVEEDOR SE DEDICA AL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN	SI		SI		SI		SI						
			LA DEPENDENCIA USUARIA PARTICIPÓ EN LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS RTM	SI		SI		SI		----						
			CUMPLE CON LOS RTM O LA CONTRATACIÓN ES IGUAL O SIMILAR AL REQUERIMIENTO	SI		SI		SI		----						
			SE TOMO EN CUENTA PARA LA DETERMINACIÓN DEL VALOR REFERENCIAL	SI		SI		SI								

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Lic. Adm. Marlluz Carmen Huanay Solca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

000147

	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						S/ 11,168.00		S/ 9,980.00		S/ 9,760.00
DIAS DE ATENCION		120	DIAS			S/ 1,340,160.00		S/ 1,197,600.00		S/ 1,171,200.00

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.

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

4. 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 (jkserviciosdealimentacion@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 (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024.				
N°	**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**	JLE GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EIRL RUC Nº 20610252061	REPRESENTACIONES Y SERVICIOS MULTIPLES KOTOSH EIRL RUC Nº 20573122624	CONFORT MM SAC RUC Nº 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.

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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
- J L E 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

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

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 efectué 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:

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

- 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)

TIPO DE PROCESO DE SELECCIÓN: CONCURSO PUBLICO

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

ITEM Nº	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FUENTE: COTIZACIONES ACTUALIZADAS						FUENTE: PRECIOS HISTÓRICOS DE LA ENTIDAD				VALOR REFERENCIAL (V.R.)		
				RE GLOBAL MAKERS CHANCHAMAYO PERU EIRL		REPRESENTACIONES Y SERVICIOS MULTIPLES ROTOSH EIRL		CONFORT MM SAC		ENTIDAD CONVOCANTE:		UNISCJSA		PROCEDIMIENTO Y/O METODOLOGIA UTILIZADO PARA DETERMINAR EL V.R.	VALOR UNITARIO	VALOR REFERENCIAL DEL ITEM
				RUC:	20610215061	RUC:	20573122424	RUC:	20567477774	TIPO Y Nº PROCESO DE SELECCIÓN:		CP SM-1-2023-CS/UNISCJSA-1				
				CONTACTO:	LEONARDO OCAÑA VELIS VDA NUNOS	CONTACTO:		CONTACTO:	MARTIN MARCELO MORALES	FECHA DE CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO:		25/05/2023				
				TELEFONO:	951927107	TELEFONO:	954076098	TELEFONO:	971656181	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ADJUDICATARIO:		CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RPUE				
				E-MAIL:	ilservicios dealimentacion@hotmail.com	E-MAIL:	susy10107@hotmail.com	E-MAIL:	confortho telpichanaki@hotmail.com							
				PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	PRECIO TOTAL (Soles)	PRECIO UNITARIO (Soles)	FACTOR DE AJUSTE	PRECIO UNITARIO ACTUALIZADO (Soles)	PRECIO TOTAL ACTUALIZADO (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 (UNISCJSA) JUNIO A DICIEMBRE 2024	SERVICIO	1	1,197,600.00	1,197,600.00	1,340,160.00	1,340,160.00	1,171,200.00	1,171,200.00	S/ 957,600.00	1	957,600.00	957,600.00	SE CONSIDERO EL VALOR PROMEDIO DE LAS COTIZACIONES, PARA DAR OPORTUNIDAD DE PARTICIPACION A LOS PARTICIPANTES QUE EXISTEN EN EL MERCADO	1,236,320.00	1,236,320.00
		INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA FUENTE	PLAZO DE EJECUCIÓN	120 días		120 días		120 días		7 meses						
			FORMA DE PAGO	SEGÚN TDR		SEGÚN TDR		SEGÚN TDR		SEGÚN TDR						
			MONEDA DE LA FUENTE	SOLES		SOLES		SOLES		SOLES						
			PRECIO UNITARIO EN LA MONEDA CONSIGNADA EN LA FUENTE	NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA						
			TIPO DE CAMBIO QUE SE USA	NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA						
		ACCIONES ADMINISTRATIVAS REALIZADAS	FECHA DE SOLICITUD	20/03/2024		22/03/2024		20/03/2024		NO APLICA						
			CANTIDAD DE VECES QUE SE REITERO LA SOLICITUD	1		1		2		NO APLICA						
			FECHA DE RECEPCIÓN	20/03/2024		22/03/2024		22/03/2024		NO APLICA						
			PROVEEDOR SE DEDICA AL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN	SI		SI		SI		SI						
			LA DEPENDENCIA USUARIA PARTICIPO EN LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS RTM	SI		SI		SI		—						
			CUMPLE CON LOS RTM O LA CONTRATACIÓN ES IGUAL O SIMILAR AL REQUERIMIENTO	SI		SI		SI		—						
			SE TOMO EN CUENTA PARA LA DETERMINACIÓN DEL VALOR REFERENCIAL	SI		SI		SI								

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

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 CARACTERISTICAS 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

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

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 Usuaria.

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.

UNISC V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

7 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. Martinez Carmen Pleanzy Sulca
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

143
000143

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0337	2024

FECHA	

Por el presente, solicitamos se sirva cotizarnos 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: CONFORT MM SAC
REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC): 20568787774
N° DE CCI: 011-0597-0100002091 Banco: BANCO CONTINENTAL BBVA
DIRECCIÓN: CARRETERA MARGINAL KM 73 PICHANAKI-CHANCHAMAYO-JUNIN
TELÉFONO: 064 636 130 / 964 679 395 / 975 656 181
CORREO ELECTRÓNICO: Conforthotelpichanaki@hotmail.com

ÍTEM N°	CANT.	UND. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DSITRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAPI- 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

GARANTÍA:	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 – 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,

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.

Se adjunta (Marcar X)		
	Especificaciones Técnicas	X
	Términos de Referencia	

NOTA: De presentar alguna información complementaria sírvase detallarla; asimismo en el caso de bienes, estos deberán ser entregados en el Almacén de la UNISCJSA, 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.

Firma y Sello del Proveedor

MARTIN MARCELO MORALES
GERENTE

sunarp
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL Nº VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SATIPO

Código de Verificación:
01551466
Solicitud Nº 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 185º AL 197º 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 188º 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.

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)

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, 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

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/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.

sunarp
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL Nº 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 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.-

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. TITULOS 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 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/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.

sunarp
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL Nº VIII - SEDE HUANCAYO
Oficina Registral de SATIPO

Código de Verificación:
01551466
Solicitud Nº 2023 - 6476854
18/10/2023 16:22:35

ZONA REGISTRAL Nº VIII
OFICINA REGISTRAL DE HUANUCO

Ruth H. Gonzalez Serena
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/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.

140

RUC N° 20568787774

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 PICHANAKI (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 - I.R.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	-
Teléfono Móvil 1	64 - 964422232
Teléfono Móvil 2	64 - 995426334
Correo Electrónico 1	sotomayorasociados@gmail.com
Correo Electrónico 2	brayan_13_1991@hotmail.com

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

www.sunat.gob.pe

Central de Consulta
Desde teléfonos fijos 0-801-12-10
Desde celulares (01)315-073

139

Km	-
Mz	-
Lote	-
Dpto	-
Interior	-
Otras Referencias	ALTURA KM 73 SUMINISTRO 72598250
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal	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

www.sunat.gob.pe
Central de Consulta
Desde teléfonos fijos 0-801-12-10
Desde celulares (01)315-073

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	mmmoralitos@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				
	-	-				

www.sunat.gob.pe
Central de Consultas
Desde teléfonos fijos 0-801-12-100
Desde celulares (01)315-0730

SUNAT

138

Tipo y Nro.Doc.	Apellidos y Nombres	Vinculo	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 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

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 la barra del navegador:

https://www.sunat.gob.pe/cl-ti-itreporteec-visor/reporteec/reportecertificado/descarga?doc=b1bFdJJakvMXZcyTjYydBmB9JaeCV7s6a%2FVrFFyv2QWw1VeKeM5dnINhZLkIvQlevzGz4g7E0hy%2B2gR2l41AyHle0NbRsMjGHIk%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 Nº 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 Nº: 20568787774 ÁREA: 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 VÍA PÚBLICA

Abog. DAVID A. VALDEZ GONZALES
GERENTE DE ADMINISTRACION TRIBUTARIA

GERENCIA
ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
ALCALDE

Econ. Zósimo Cárdenas Mujic
ALCALDE

Un gobierno para todos!

JULIO C. LOPEZ SOTO
NIHIL PRIUS FIDE
CHANCHAMAYO - PICHANAKI

JULIO C. LOPEZ SOTO
ABOGADO NOTARIO
C.N. J. Nº 048
PICHANAKI - CHANCHAMAYO

Julio C. López Soto
ABOGADO - NOTARIO

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 PREVENCIONES 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 LEGAJO 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

JULIO C. LOPEZ SOTO
ABOGADO NOTARIO
PICHANAKI - CHANCHAMAYO

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 MYPES.- ==========

QUINTO: LA EMPRESA QUE SE CONSTITUYE SE REGIRÁ 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

Julio C. López Soto
ABOGADO - NOTARIO

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. ==========

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 LOS 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

Julio C. López Soto
ABOGADO - NOTARIO

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,

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.- ==========

Julio C. López Soto
ABOGADO - NOTARIO
Jr. 24 de Setiembre s/n 2do. piso - Pichanaki - Chanchamayo - Telefax: 064-348072
e-mail: notaria.jclopez@hotmail.com

R). LLEVAR LOS LIBROS DE ACTAS DE SESIONES, ACTUANDO COMO SECRETARIO DE LA MISMA.- ==========

ARTICULO 9.- MODIFICACIONES DEL ESTATUTO, AUMENTO Y REDUCCIÓN DEL CAPITAL: LA MODIFICACIÓN DE PACTO SOCIAL, SE RIGE POR LOS ARTÍCULOS 198° Y 199° DE LA LEY 26887, ASÍ COMO EL AUMENTO Y REDUCCIÓN DE CAPITAL SOCIAL, SE SUJETA A LOS DISPUESTOS POR LOS ARTÍCULOS 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 ARTÍCULOS 40°, 221° A 233° DE LA LEY 26887.-

ARTICULO 11.- DISOLUCIÓN, LIQUIDACIÓN Y EXTINCIÓN: EN CUANTO A LA DISOLUCIÓN, LIQUIDACIÓN Y EXTINCIÓN DE LA SOCIEDAD, SE SUJETA A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 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 INSCRIPCIÓN.- 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 RUEGO).- **PAUL MARTIN MARCELO HURTADO**.- ======

ANOTACIÓN 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.- **DECLARACIÓN JURADA**: CONSTE POR EL PRESENTE DOCUMENTO QUE YO: **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; 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 PROMOCIÓN DE LA COMPETITIVIDAD, FORMALIZACIÓN 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 CONDICIÓN 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: ==========

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

Julio C. López Soto
ABOGADO - NOTARIO

Jr. 24 de Setiembre s/n 2do. piso - Pichanaki - Chanchamayo - Telefax: 064-348072
e-mail: notaria.jclopez@hotmail.com

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.- ==========

********** **C O N C L U S I O N** **********

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.- ==========

********** **F I R M A D O S** **********

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.- ==========

********** **C O N C U E R D A** **********

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**.- ==========

DDRR

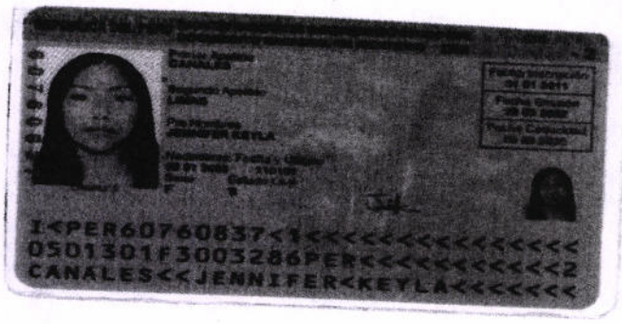
Colegio de Notarios de Junín — PICHANAKI — PERU

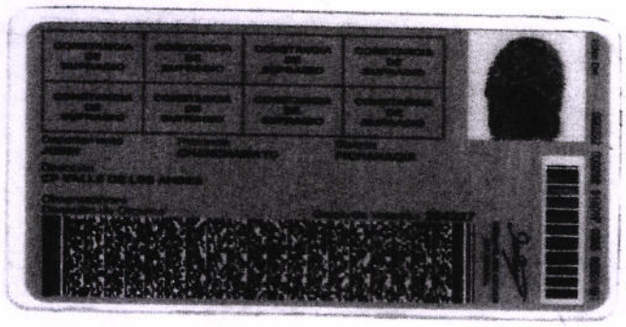
JULIO C. LOPEZ SOTO — ABOGADO NOTARIO — PICHANAKI - CHANCHAMAYO

JULIO C. LOPEZ SOTO
NOTARIO DE PICHANAKI
CHANCHAMAYO
C.N.J. N° 048

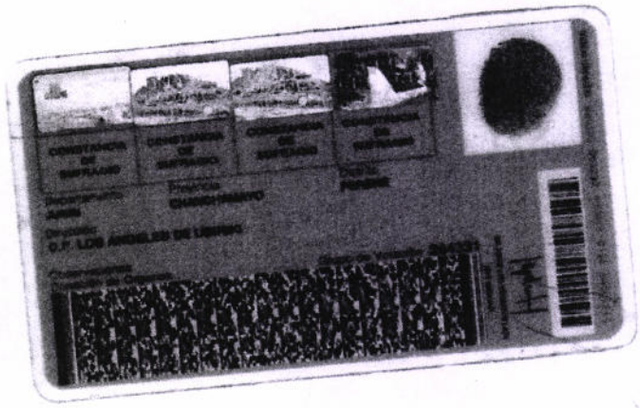
JULIO C. LOPEZ SOTO — NIHIL PRIUS TODO — PICHANAKI - CHANCHAMAYO

PERSONAL DE TRABAJO DESIGNADO

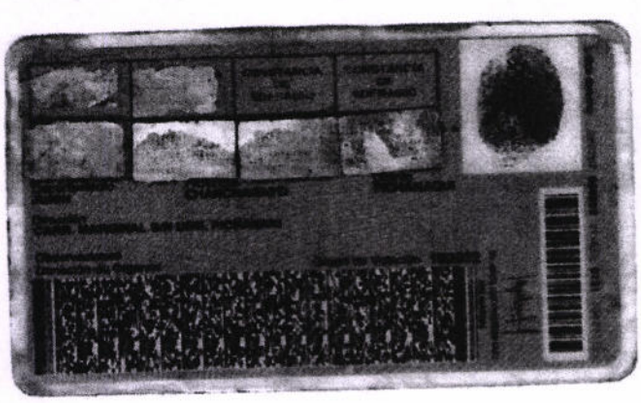


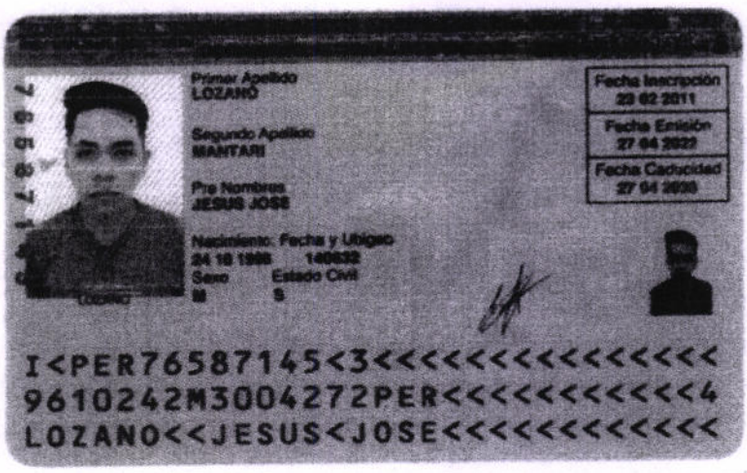


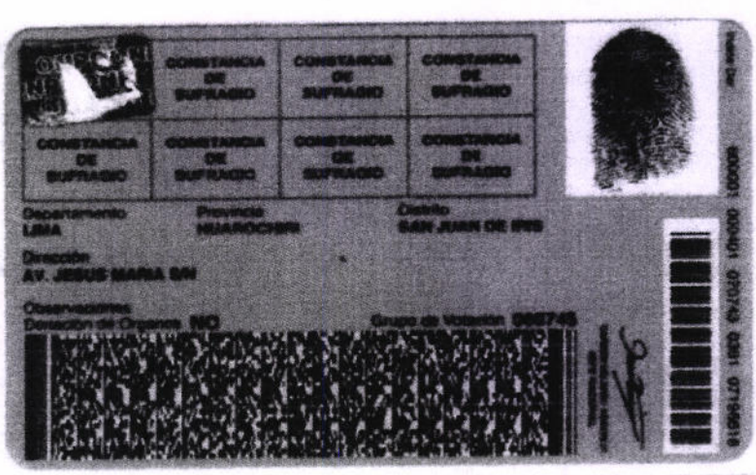

DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
ZAVALA
RUTH ROSMERY
I<PER73230550<1<<<<<<<<<<<<<<<
0112086F2701150PER<<<<<<<<<<<0
ZAVALA<<RUTH<ROSMERY<<<<<<<<<<



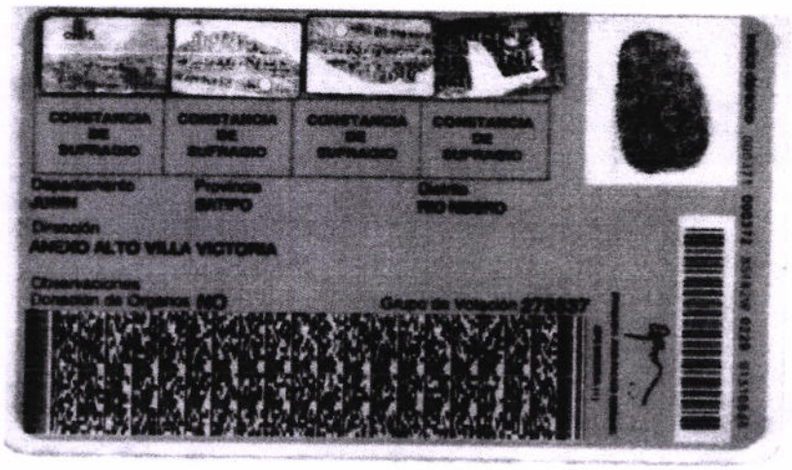

1<PER74862520<6<<<<<<<<<<<<<<<
9707184F2303255PER<<<<<<<<<<<2
CANO<<ISABEL<DIANA<<<<<<<<<<<<




Primer Apellido
LOZANO
Segundo Apellido
MANTARI
Pre Nombres
JESUS JOSE
Nacimiento: Fecha y Ubigeo
24 10 1996 140632
Sexo Estado Civil
M S
Fecha Inscripción
23 02 2011
Fecha Emisión
27 04 2022
Fecha Caducidad
27 04 2030
I<PER76587145<3<<<<<<<<<<<<<<<
9610242M3004272PER<<<<<<<<<<<4
LOZANO<<JESUS<JOSE<<<<<<<<<<<


CONSTANCIA DE SUFRAGIO
Departamento
LIMA
Provincia
HUAROCHIRI
Distrito
SAN JUAN DE IRIS
Dirección
AV. JESUS MARIA S/N
Observaciones
Donación de Organos NO
Grupo de Votación 000745


DUPLICADO
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD
47993105- 0
Primer Apellido
VELASQUEZ
Segundo Apellido
DIAZ
Fte Nombres
LIZ KARINA
Fecha Inscripción
16 11 2010
Fecha Emisión
19 09 2019
Fecha Caducidad
11 01 2027
I<PER47993105<6<<<<<<<<<<<<<<<
9308053F2701116PER<<<<<<<<<<<4
VELASQUEZ<<LIZ<KARINA<<<<<<<<<


CONSTANCIA DE SUFRAGIO
CONSTANCIA DE SUFRAGIO
CONSTANCIA DE SUFRAGIO
CONSTANCIA DE SUFRAGIO
Departamento
JUNIN
Provincia
SATIPO
Distrito
RIO NEGRO
Dirección
ANEXO ALTO VILLA VICTORIA
Observaciones
Donación de Organos NO



REPÚBLICA DEL PERÚ
DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD DNI

REGISTRO NACIONAL DE IDENTIFICACIÓN Y ESTADO CIVIL

CUI
07450162-7

1001192681

Primer Apellido
ALEGRE

Segundo Apellido
LLANCO

Prenombres
NORA MARIA

Sexo
FEMENINO

Estado Civil
SOLTERA

Fecha de Nacimiento
01 03 1968

Ubigeo de Nacimiento
140101

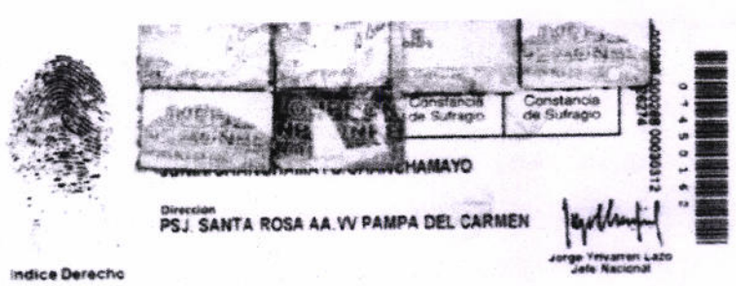
Fecha de Emisión
20 09 2018

Fecha de Caducidad
20 09 2026

Grupo de Votación
219624

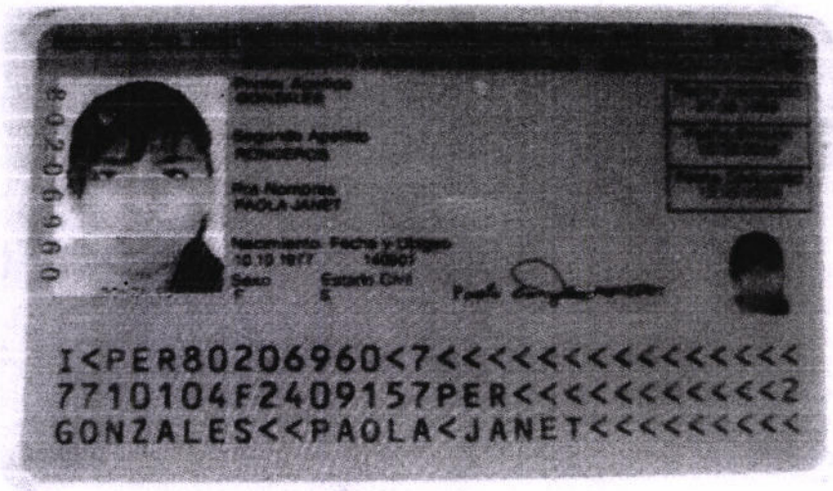
Donación de Órganos
NO

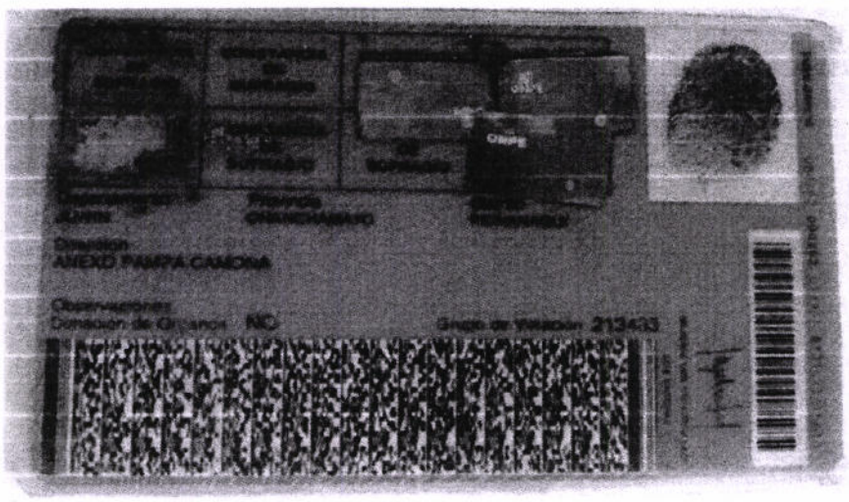
07450162

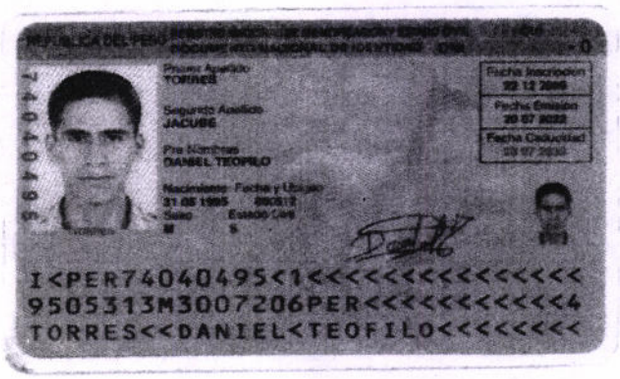


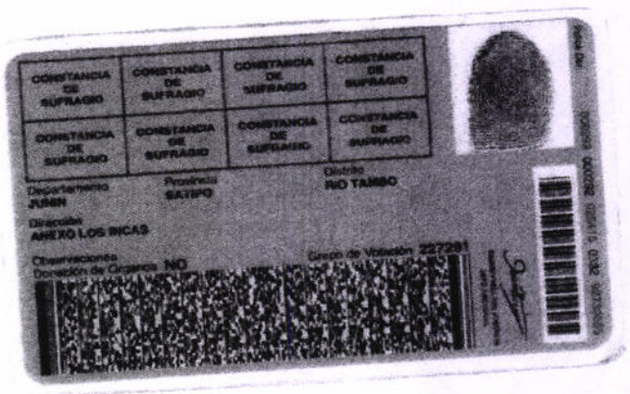
Indice Derecho

I<PER07450162<9<<<<<<<<<<<<<<<
6803018F2609201PER<<<<<<<<<<<6
ALEGRE<<NORA<MARIA<<<<<<<<<<<


80206960
I<PER80206960<7<<<<<<<<<<<<<<<
7710104F2409157PER<<<<<<<<<<<2
GONZALES<<PAOLA<JANET<<<<<<<<<




Primer Apellido
TORRES
Segundo Apellido
JACUBE
Pre Nombres
DANIEL TEOFILO
Fecha Inscripción
Fecha Emisión
Fecha Caducidad
I<PER7404049<1<<<<<<<<<<<<<<<
9505313M3007206PER<<<<<<<<<<<4
TORRES<<DANIEL<TEOFILO<<<<<<<


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
SATIPO
Distrito
RIO TAMBO
Dirección
ANEXO LOS RICAS
Observaciones
Donación de Órganos NO
Grupo de Votación 227291

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... Mié 20/03/2024 14:32

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 ... Mié 20/03/2024 15:55

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... Vie 22/03/2024 10:11

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... Vie 22/03/2024 10:34

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... Vie 22/03/2024 11:58

CP Confort Hotel Pichanaki <conforthotelpichanaki@hotmail.com>

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...

Para: Abastecimiento UNISCJSA
Vie 22/03/2024 12:55

FILE UNICJSA 2024.docx
Buenas tardes.
Remito mi cotización por el servicio requerido.
atentamente,
CONFORT MM SAC.
RESERVAS



...

Recibido, gracias. | Confirmo recepción de cotización. | Acuso recibo de cotización.

Responder **Reenviar**

00012825

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0226	2024

FECHA	01/03/2024

Por el presente, solicitamos se sirva cotizarnos 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 MULTIPLES KOTOSH EIRL
REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC): 20573122624
N° DE CCI: 003-136013120921287 90 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 (UNISCJSA) 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 S/ SIN IGV	S/ 1,831.552

GARANTÍA:	
PLAZO DE ENTREGA:	

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 Destitucion 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

[redacted]

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: COTIZACIÓN TOTAL

Ocultar historial de mensajes

ZX Zu Xyzz <susy0107@hotmail.com>
Para: Abastecimiento UNISCJSA
Vie 22/03/2024 13:31

COTIZACIÓN EMPRESA KOT...
409 KB

Estimados miembros buenas tardes.
Por medio de la presente hago envío de la cotización solicitada, espero puedan tomar a bien mi respuesta.

Saludos cordiales.

Atentamente,

Susy Sanchez Giles

Obtener Outlook para Android

Confirmo recepción de cotización. | Muchas gracias, estamos en contacto. | Recibido, gracias.

Responder Reenviar

000127

~~126~~

000126

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0226	2024

FECHA	01/03/2024

Por el presente, solicitamos se sirva cotizarnos 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

ÍTEM 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 (UNISCJSA) 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 S/ SIN IGV	S/.1.831,552

GARANTÍA:	
PLAZO DE ENTREGA:	

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 Currículum 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.

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 Y SERVICIOS MÚLTIPLES KOTOSH EIRL

Escuela Profesional de Ingenieria Ambiental	Distrito de Pichanaqui, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junin.	Desayuno	110
		Almuerzo	110
		Cena	20
Escuela Profesional de Ingenieria Civil	Distrito de Chanchamayo, Provincia de Chanchamayo, Departamento de Junin.	Desayuno	110
		Almuerzo	110
		Cena	20
Escuela Profesional de Educación Intercultural Bilingüe	Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junin.	Desayuno	110
		Almuerzo	110
		Cena	20
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	Distrito de Mazamari, Provincia de Satipo, Departamento de Junin.	Desayuno	110
		Almuerzo	110
		Cena	20

PERIODO 2024 - I	PERIODO 2024 - II
84	80
9240	8800
9240	8800
1680	1600
9240	8800
9240	8800
1680	1600
9240	8800
9240	8800
1680	1600
9240	8800
9240	8800
1680	1600
80640	76800

PRECIO	
2024 -I	2024-II
87780	83600
133980	127600
12768	12160
87780	83600
133980	127600
12768	12160
87780	83600
133980	127600
12768	12160
87780	83600
133980	127600
12768	12160
938112	893440

PRECIO UNITARIO		
D	A	C
9.5	14.5	7.6

POR PERIODO

ANUAL

DE RACIONES
157440

COSTO TOTAL
1831552

000125

25

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:

000124 ~~124~~

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

123

000123

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0337	2024

FECHA	

Por el presente, solicitamos se sirva cotizarnos 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

ÍTEM N°	CANT.	UND. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION , DSITRIBUCION 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 Currículum 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.

122

000122

12. 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.

Leonarda OV

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0337	2024

FECHA	

Por el presente, solicitamos se sirva cotizarnos 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 UNICO 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

ÍTEM N°	CANT.	UND. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION , DSITRIBUCION 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 Currículum 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.

[redacted]

Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

JH Jorge Huanuco <jkserviciosdealimentacion@gmail.com>
Para: Abastecimiento UNISCJSA
Mié 20/03/2024 14:32

Cotizacion 20.03.2024.pdf 393 KB
Consulta RNP J L E.pdf 88 KB
Consulta RUC J L E.pdf 58 KB
CONSTANCIA DE PRESTACIO... 85 KB
Contrato_de_consorcio.pdf 340 KB
Contrato 007-2023.pdf 3 MB

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.

...

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: conforthotelpichanaki@hotmail.com; hostalmatheo@gmail.com
Mié 20/03/2024 15:55

Solicitud de Cotizacion N° 03... 394 KB
TDR- CONTRATACION SERVI... 4 MB

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

421

000121

~~120~~
000120

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: CAL.LOS 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

000119

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:	CAL.LOS 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

118

000118

FORMATO Nº 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 INDIVUDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	20610252061	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/ 838,904.00 (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
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA Lic. Adm. Hermilio Carmen Alvarez Soliz Jefe de la Unidad de Abastecimiento
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE

ESTE DOCUMENTO NO HA SIDO REDACTADO EN ESTA NOTARIA

NOTARIA
AURIS RODRIGUEZ
Jr. Arequipa Nº 284 - La Merced
Chancamayo
064 (531337)

NOTARIA
MANUEL GALVEZ SUCCAR
Benavides 5177 Callao

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 Nº 11103170 Asiento Nº 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 Nº 11973401 Asiento Nº 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 Nº 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 Nº 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.

DFOS 17464

ESTE FOLIO ESTA EN BLANCO

000779 000115

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 CHANCHAMAYO.

MANUEL GALVEZ SUCCAR NOTARIA Av. Oscar R. Benavides 5177 Callao

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 Nº 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



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 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 **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 **Lic. Adm. 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 Precursores 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. Nolivos 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. Nolivos 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

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN JUAN SANTOS ATAHUALPA

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

- **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

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

HARDA OCAÑO VELIS VIDA MOLINOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN JUAN SANTOS ATAHUALPA

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 empacado 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.

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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 OCAÑO VELIS VDA NOLIMOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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 Panes 40gr c/u, Queso, pollo, atún, res, palta 40gr Embutido, aceituna 30gr Huevo 60gr a 65gr Mantequilla, mermelada, manjarblanco 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	

CUADRO N° 8-B

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 constatarse 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

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA HOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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 OCAMO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

- 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 / visceras	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 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.

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS & PURE

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junin
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

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.

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN JUAN SANTOS ATAHUALPA

U.N.I.S.C. V°B°

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MARKETS - RIBER

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 cercanía 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

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 limpios y en buen estado de conservación. Las ventanas

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIDER

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

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 0.5mgL 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, 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.

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:

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA MOLINOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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:

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).

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN JUAN SANTOS ATAHUALPA

U.N.I.S.C. V°B° ASESORAMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MARKETS PERU

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

- 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
Chancho 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)

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA MOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

- 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.
- 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 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 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 OCAÑO VELIS VDA NOGUEROS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

- 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, 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.

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° ASESORÍA LEGAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPER

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

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 OCAMO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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 c al)
  - 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.

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

- 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 huancaina, 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, chancho	En ración Ración/ 120 gr. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res, cordero, chancho	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.	Frito, 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

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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 contempla 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.

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDA OCANO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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 ±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.

LEONARDO OCAÑO VELIS VIDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

EMPACADO DE PORCIONES

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. El empacado 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 empacado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharetas, etc.).

Cuando el empacado 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 empacado 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 sobrara 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.

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION JUAN SANTOS ATAHUALPA

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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.

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

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ASESORAMIENTO AGRONÓMICO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDO OCAMO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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 caracteristicas 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 caracteristicas 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 fisica 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 especifico 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.

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 - La Merced - Chanchamayo - Junin
Oficinas Administrativas: Av. Perú N° 612 - La Merced - Chanchamayo
Portal Institucional: www.uniscjsa.edu.pe

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.

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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 qué 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.

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN JUAN SANTOS ATAHUALPA

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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 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.

SUMINISTROS DE OFICINA, PAPELERÍA, FORMATOS, EQUIPOS INFORMÁTICOS

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - REPSOR

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

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 laDirección 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 levantaran 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 OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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 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 la 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

LEONARDA OCAÑO VELÍS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RUPER

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

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, P**
ROVINCIA 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:

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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
SETIEMBRE	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:

a) 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.
b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias (no corresponde).
c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes.
d) Código de cuenta interbancaria (CCI) del **BANCO BBVA N° 011 238 000100025722 38**
e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato.
f) Copia de DNI del representante legal.
g) 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.**
h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación **(Anexo N° 12)**
i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
j) Estructura de costos.
k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete (no corresponde).
l) 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.
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 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. **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

LEONARDO OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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 cumpliese 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:

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

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

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.

U.N.I.S.C. V°B° DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN JUAN SANTOS ATAHUALPA

U.N.I.S.C. V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPEM

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

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
U.N.I.S.C JUAN SANTOS ATAHUALPA
LIC. ADM. JHON ALEX MAURICIO SANTILLÁN
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

"LA ENTIDAD"

LEONARDA OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS
Representante Común del Consorcio
GLOBAL MAKERS - RIPER

"EL CONTRATISTA"
OCAÑO VELIS VDA NOLIVOS LEONARDA
DNI N° 20532096
REPRESENTANTE COMUN
CONSORCIO GLOBAL MAKERS - RIPER

U.N.I.S.C V°B° UNIDAD DE ABASTECIMIENTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

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

Ficha de Seleccion

Regresar

Convocatoria

Información General

Nomenclatura:	CP-SM-1-2023-CS/UNISCJSA-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
Direccion Legal:	JIRON LOS CEDROS N° 141 LA MERCED (JUNIN-CHANCHAMAYO-CHANCHAMAYO)
Pagina Web:	
Télefono 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 Participacion:	GRATUITO
Monto del costo de Reproducción de las Bases:	5.00
Lugar y cuenta de pago del costo de Reproducción de las Bases	Banco: Caja de la Entidad; Cuenta:
Fecha y Hora Publicación:	30/03/2023 16:43

Cronograma

Etapa	Fecha Inicio	Fecha Fin
Convocatoria	30/03/2023	30/03/2023
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	Entidad Contratante
20568019521	UNIVERSIDAD N... SANTOS ATAHU...

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.

Acuerdos Comerciales

El procedimiento se encuentra ba... 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.	Etapa	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 item

1 - SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS

Codigo CUBSO: 9111160300225304 **Cantidad:** 1 - Servicio **Reserva Para MYPE:** SI **Paquete:** NO

Presentación de ofertas/expresión de interés

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA

Nomenclatura : CP-SM-1-2023-CS/UNISCJSA-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			
RUC / Código	**Nombre o Razón Social**	**Fecha Presentación**	**Hora Presentación**	**Forma de presentación**
1	SERVICIOS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS			
10407794741	CONSORCIO DE SERVICIOS MANTARO	05/05/2023	12:17:30	Electronico
10460335219	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	05/05/2023	20:22:30	Electronico
20486949261	HELICONIA HOTEL SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	05/05/2023	20:27:01	Electronico
20610252061	CONSORCIO GLOBAL MAKERS ¿ RIPER	05/05/2023	22:57:26	Electronico

000079

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0337	2024

FECHA	

Por el presente, solicitamos se sirva cotizarnos los siguientes bienes y/o servicios y entregarnos en la siguiente dirección: Av. Peru N° 612 - Pampa del Carmen, distrito y provincia de Chanchamayo, departamento de Junin; 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:
REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC):
N° DE CCI: Banco:
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:
CORREO ELECTRÓNICO:

ÍTEM 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.			
					PRECIO TOTAL S/	

GARANTÍA:	
PLAZO DE ENTREGA:	

El ofertante en amparo al principio de presuncion de veracidad, DECLARA BAJO JURAMENTO:

1. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento para la presente contratación, asimismo la documentacion 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 contratacion, y me someto a cualquier indagación posterior a la contratación que sea necesaria.
3. No percibir ningun ingreso como remuneracion ni pensión del Estado Peruano (Institucion Pública o Empresa del Estado) y no me encuentro incurso dentro de la prohibicion 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

[redacted]

Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

AU Abastecimiento UNISCJSA

Para: conforthotelpichanaki@hotmail.com; hostalmatheo@gmail.com Mie 20/03/2024 15:55

Solicitud de Cotizacion N° 03... 394 KB | TDR- CONTRATACION SERVI... 4 MB

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 es para solicitar se sirva remitirnos su cotizacion sobre el siguiente requerimiento:

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. 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 atencion 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
Jefe de la Unidad de Abastecimiento
Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

000078

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0337	2024

FECHA:

Por el presente, solicitamos se sirva cotizarnos 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 JURIDICA QUE COTIZA:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:
REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC):
N° DE CCI: Banco:
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:
CORREO ELECTRÓNICO:

ITEM N°	CANT.	UND. MED.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	SERVICIO	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION , DSITRIBUCION 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.			
					PRECIO TOTAL S/	

GARANTIA:	
PLAZO DE ENTREGA:	

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, segun 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 remuneracion ni pension del Estado Peruano (Institución Publica o Empresa del Estado) y no me encuentro incurso dentro de la prohibición de la doble percepción e incompatibilidad de ingresos, las unicas excepciones las constituyen la percepción de ingresos por función docente efectiva y la percepcion de dietas por participación en uno (1) de los directorios de entidades o empresas estatales o en Tribunales Administrativos o en otros organos colegiados.
4. No tener impedimento de contratar con el Estado, conforme al articulo 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 Destitucion 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 indole economica, politica, 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

[redacted]

Solicito Cotización - Universidad Nacional Intercultural de la Selva Central Juan Santos Atahualpa

AU Abastecimiento UNISCJSA
Para: Jorge Huanuco <jkserviciosdealimentacion@gmail.com>; Mar 19/03/2024 17:05
mavericksac1000@hotmail.com; rperez@inirsa.com;
snalomfoodservice@gmail.com; inversioneshelliconia@gmail.com

Solicitud de Cotizacion N° 03... 194 KB
TDR- CONTRATACION SERVI... 4 MB

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 es para solicitar se sirva remitirnos su cotizacion sobre el siguiente requerimiento:

CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION , DSITRIBUCION 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. Cuyos Terminos de referencia y detalles se encuentran en los datos adjuntos.

Al respecto, se solicita se sirva remitir su cotizacion con un plazo de 01 un día hábil, el cual vence a las 5.30 pm del día miercoles 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

000077

000076 76

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 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, PICHANQUI 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
FOLIO 32 Firma:
cc: Archivo
AAMP/DGA

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"

000075

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
07 MAR. 2024
EXP 1460 HORA: 10:18 am
FOLIOS 31 FIRMA:

INFORME Nº 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° 0139-2024-UA-DGA/UNISCJSA
c) INFORME N° 005-2024-EC-UA-DGA/UNISCJSA

FECHA : La Merced, 06 de marzo 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 en atención a los documentos de la referencia, donde nos dan a conocer el estado situacional del procedimiento de selección del Concurso Público 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 – diciembre 2024, y habiendo presentado el INFORME N° 032-2024-DBU/UNISCJSA de fecha 06 de marzo del 2024, para la **contratación complementaria** 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 – MAYO 2024**, donde se incluye parte de las cantidades y plazo de ejecución del procedimiento principal, es por ello que como área usuaria se está realizando la modificación de los Términos de Referencia (TDR), entre ellos las cantidades y el plazo de ejecución de la prestación, 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	INICIO DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS	FIN DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS	TOTAL DE DIAS EFECTIVOS (HABILES)
JUNIO	03/06/2024	28/06/2024	19
JULIO	01/07/2024	31/07/2024	21
SETIEMBRE	02/09/2024	30/09/2024	21
OCTUBRE	01/10/2024	31/10/2024	22
NOVIEMBRE	01/11/2024	29/11/2024	20
DICIEMBRE	02/12/2024	27/12/2024	17
TOTAL DE DIAS			**120**

Nota: No se atiende el 07/06/2024, 23 y 29/07/2024, 08/10/2024, 01/11/2024, 09/12/2024, 24 y 25/12/2024, por considerarse días feriados.
Se suspende la atención del 01/08/2024 hasta el 30/08/2024 por culminación e inicio de Semestre Académico I y II respectivamente.

Para tal efecto remito el Pedido de Servicio N° 314 de fecha 06 de marzo del 2024 y Termino De Referencia (TDR) debidamente modificado, para continuar con el procedimiento de selección contratación directa.

Es lo que informo para su atención y trámite correspondiente.

Atentamente,

Ing. Jhonartan Phasha Chahua Rodríguez
(E) Director de la Dirección de Bienestar Universitario

JPCR/(e)DBU
AGBC/Esp. Adm.
C.c. Archivo

74

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 24.01.00.MCMN

Fecha : 06/03/2024 000074
Hora : 21:25
Página : 1 de 1

PEDIDO DE SERVICIO Nº 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 (UNISCJSA), 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
U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
Dr. Edilberto Enrique Suero Rojas
COMISIÓN ORGANIZADORA
VICEPRESIDENTE ACADÉMICO

Firma Autorizada

U.N.I.S.C. V° B° OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA V°B° Dirección General de Administración

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 e 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

12 12
000072

- 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

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		

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 Bilingue	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.

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 levantaran 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

	-	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 evaluara 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 empacado 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? (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, mermelada, manjar blanco 15gr	

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 constatarse 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

64

000069

	-	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 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 Panes 40gr c/u, SEGUNDO: Presa (pollo o res o pavo o hígado o pescado)	

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:

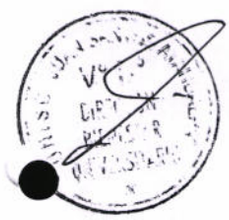
Proteína	: 15g
Carbohidratos	: 60.0g
Grasas	: 11.2g

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.

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.

000067 64

- 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.

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 cercanía 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:

000066 60

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 mgL 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 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:
  - 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
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.

- 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:

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.
  - 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.
- 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 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 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

- 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, 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.

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.
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.

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)

- **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 chancho 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 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 chancho 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 chancho	En ración Ración/ 150 A 180 gr.. (tapa, 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 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:** - 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 chancho 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, anis, 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.

La rotación del menú será, como mínimo, de cuatro semanas; en el menú planificado se deberá contempla 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.

14.3.2.1Transporte 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 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 empacado 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 empacado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharetas, etc.).

Cuando el empacado 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 empacado 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 sobrara 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.

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.
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:

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. 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.

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

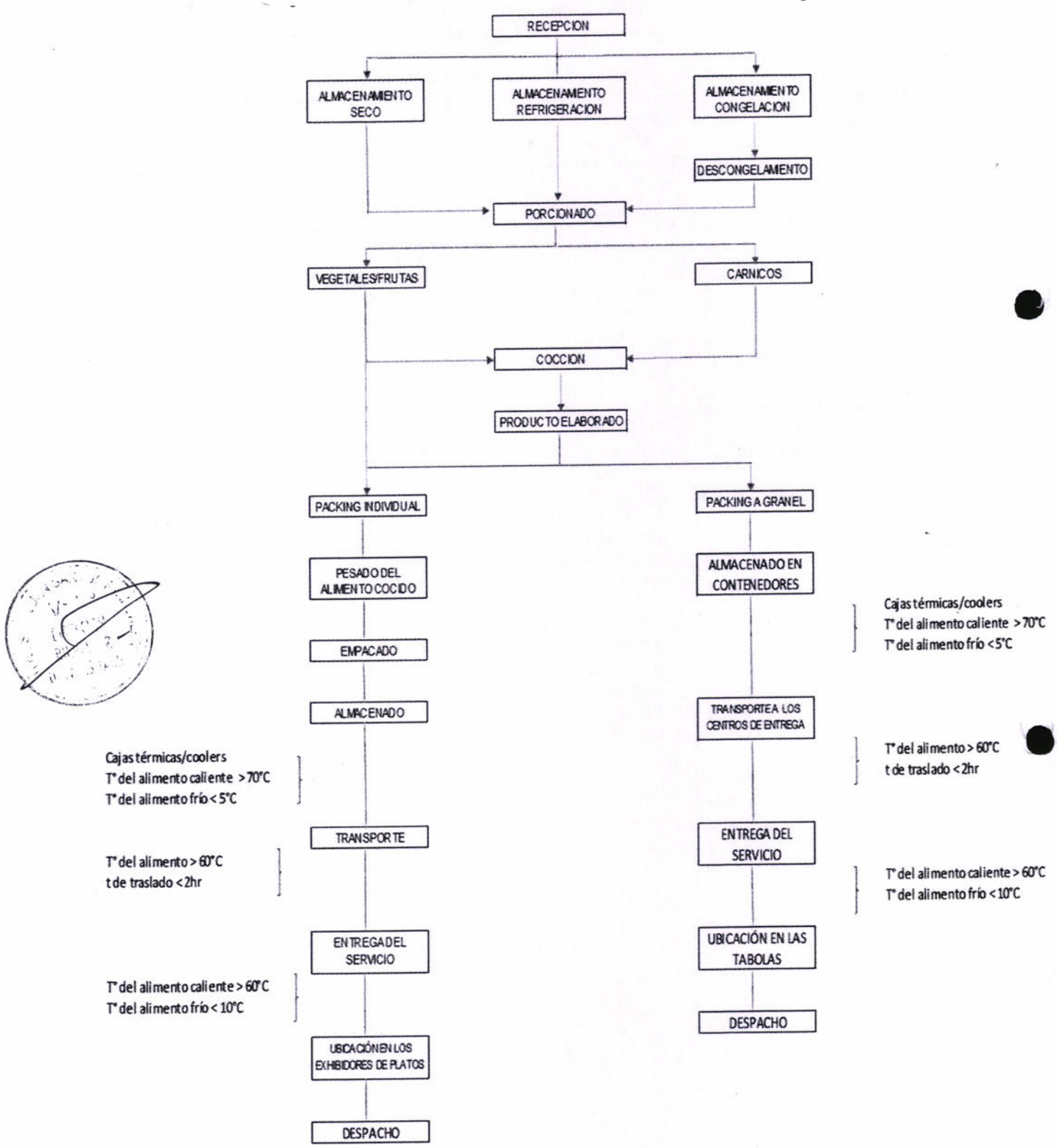
El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

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


RECEPCION
ALMACENAMIENTO SECO
ALMACENAMIENTO REFRIGERACION
ALMACENAMIENTO CONGELACION
DESCONGELAMIENTO
PORCIONADO
VEGETALES/FRUTAS
CARNICOS
COCCION
PRODUCTO ELABORADO
PACKING INDIVIDUAL
PACKING A GRANEL
PESADO DEL ALIMENTO COCIDO
ALMACENADO EN CONTENEDORES
Cajas térmicas/coolers
T° del alimento caliente >70°C
T° del alimento frío <5°C
EMPACADO
ALMACENADO
TRANSPORTE A LOS CENTROS DE ENTREGA
Cajas térmicas/coolers
T° del alimento caliente >70°C
T° del alimento frío <5°C
T° del alimento >60°C
t de traslado <2hr
TRANSPORTE
ENTREGA DEL SERVICIO
T° del alimento >60°C
t de traslado <2hr
T° del alimento caliente >60°C
T° del alimento frío <10°C
ENTREGA DEL SERVICIO
UBICACIÓN EN LAS TABOLAS
T° del alimento caliente >60°C
T° del alimento frío <10°C
DESPACHO
UBICACIÓN EN LOS EXHIBIDORES DE PLATOS
DESPACHO

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 cumpliese 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 qué 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 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 ESPECIALISTA YIO DIRECTOR YIO 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

- **[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(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 DOCUMENTACION PARA EL FERFECCIONAMIENTO 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 pago[1], correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

Ing. Jhonartan 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**
	Requisitos: **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 TÍTULADO 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. Acreditación: 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**
	Requisitos: **NUTRICIONISTA** - **Mínimo 30 horas** lectivas, en **ALIMENTACIÓN SALUDABLE** **JEFE DE COCINA** - **Mínimo 20 horas** lectivas, en **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Acreditación: 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**

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

	Requisitos: **NUTRICIONISTA** **DOS (02)** años de experiencia mínima como **ESPECIALISTA YIO DIRECTOR YIO 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,

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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[1], 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 Nº 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 Nº 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".*

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA
V°B°
DIRECCIÓN 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".

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.*

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA
V° B°
DIRECCIÓN
BIENESTAR
UNIVERSITARIO

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 ENRRIQUEZ ALAN WILLIAMS

Descargar Ficha RUC | Ficha RUC | Aceptar | Cancelar

Información General del Contribuyente

Apellidos y Nombres o Razón Social	RODRIGUEZ ENRRIQUEZ ALAN WILLIAMS
Tipo de Contribuyente	02 - PERSONA NATURAL CON NEGOCIO
Fecha de Inscripción	24/05/2022
Fecha de Inicio de Actividades	01/06/2022
Estado del Contribuyente	ACTIVO
Dependencia SUNAT	0133 - L.R.JUNIN-PIMPEC
Condición de Domicilio Fiscal	HABIDO
Emisor electrónico desde	30/08/2022
Comprobantes electrónicos	FACTURA (desde 30/08/2022),BOLETA (desde 30/08/2022)

Para modificar los datos del Contribuyente *Ingrese Aquí*

Nombre Comercial	RESTAURANT MAMÁ DEL CIELO
Tipo de Representación	-
Actividad Económica Principal	5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Actividad Económica Secundaria 1	-
Actividad Económica Secundaria 2	-
Sistema Emisión Comprobante 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	- 950127576
Teléfono Móvil 2	
Correo Electrónico 1	alan2.williamsr@gmail.com
Correo Electrónico 2	-

Para modificar los datos de Domicilio Fiscal *Ingrese Aquí*

Para modificar los datos de la Persona Natural *Ingrese Aquí*

Suspensión / Reinicio de Actividades *Ingrese 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

Baja de Inscripción *Ingrese Aquí*

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI

...RON 1RO DE MAYO N° 717 - PLAZA DE ARMAS - PICHANAQUI

SINDECI

...FICADO DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD EN EDIFICACIONES PARA ...CIMIENTOS 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 ...stablecido 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° W5041 - 2022 RESOLUCIÓN JEFATURAL N°228-2022-ODCyGRD/MDP

VIGENCIA: 2 AÑOS

LUGAR: PICHANAQUI

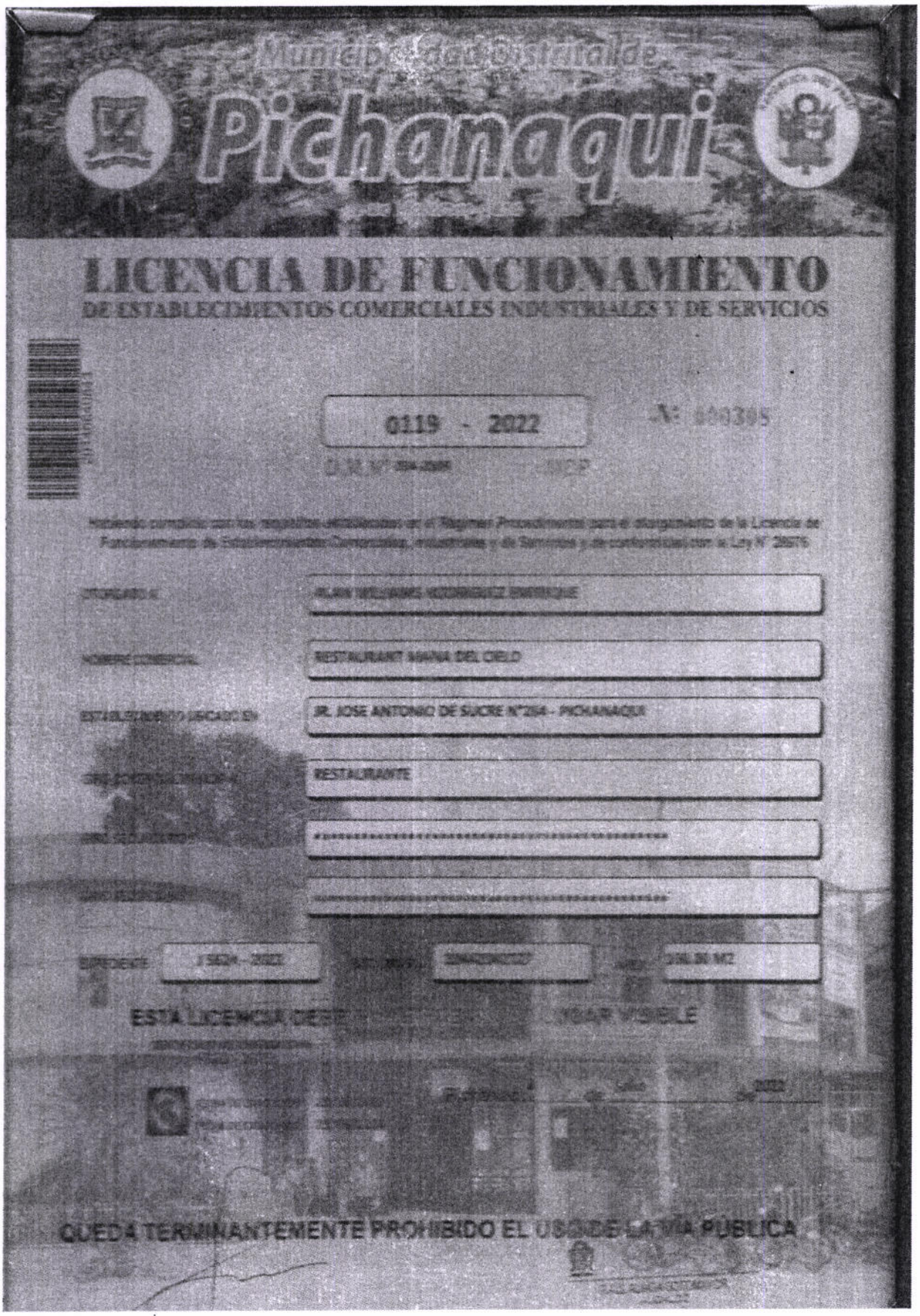
FECHA DE EXPEDICIÓN : 23/06/2022

(DD/MM/AAAA)

FECHA DE SOLICITUD DE RENOVACIÓN :

(Treinta días hábiles anteriores a la fecha de vencimiento)

FECHA DE CADUCIDAD :



Municipalidad Distrital de

Pichanaqui

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO

DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS

0119 - 2022

N° 000305

Habiendo cumplido con los requisitos establecidos en el Reglamento para el otorgamiento de la Licencia de Funcionamiento de Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios y de conformidad con la Ley N° 28976

OTORGADA A: JUAN WILLIANS RODRIGUEZ ENRIQUE

NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANT MAMA DEL CIELO

ESTABLECIMIENTO UBICADO EN: JR. JOSE ANTONIO DE SUCRE N°254 - PICHANAQUI

GIRO ACTIVIDAD COMERCIAL: RESTAURANTE

AREA OCUPADA: [illegible]

AREA TOTAL: [illegible]

EXPEDIDA: 3 SEP - 2022 VENCIDO: [illegible] AREA: 250.00 M2

ESTA LICENCIA DEBE [illegible] EN LUGAR VISIBLE

Pichanaqui, [illegible] de [illegible] del 2022

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

PICHANAQUI

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 ENRIQUEZ

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 CO_2.

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..... 5 L.

NOMBRE/RAZÓN SOCIAL: REST. TIPICO
DNI/RUC: É MANA DEL CIELO
DIRECCIÓN: Co. Sucre

CIUDAD: Pichanaqui
TLF:
FECHA: 05-07-2023

DATOS PERSONALES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO
NOMBRE: ALAN RODRIGUEZ ENRIQUEZ
FIRMA:
CARGO:

DATOS PERSONALES DE REOILS PERU E.I.R.L.
NOMBRE: YESICA LAURIANO Q.
TEL: 13408230
PERSONAL RESPONSABLE:

PERÚ Ministerio del Ambiente

REOILS PERU E.I.R.L.
Yesica Lauriano Quinto
COORDINADORA GENERAL



ISSI

R.U.C. 20602347126

CERTIFICADO

Por el presente, Certificamos que se han realizado los servicios
De Saneamiento Ambiental Correspondiente a:

- [x] Desinsectación
- [x] Desinfección
- [x] Desratización
- [ ] Limpieza y Desinfección de cisterna de agua
- [ ] Limpieza y Desinfección de Tanque de agua
- [ ] Limpieza de Pozo Séptico

Razón Social : ALAN WILLIAMS RODRIGUEZ ENRRIQUE

Actividad Comercial : RESTAURANT MAÑA DEL CIELO
RUC N° : 10442042727
Dirección : JR. ANTONIO DE SUCRE N° 294 - PICHANAKI
Área tratada : 100.00 m²
Fecha de Servicio : 26/11/2023 **Fecha de Vencimiento:** 28/02/2024

PICHANAKI, 28 DE NOVIEMBRE DEL 2023

Yovana Juliet Ruiz Salas
Administradora

Municipalidad Distrital de
"PICHANAQUI"
R.U.C. 20146640843
CERTIFICADO SANITARIO
MUNICIPAL

SEMESTRAL

COD- 161

NOMBRES: ALAN WILLIAMS
APELLIDOS: RODRIGUEZ ENRRIQUEZ
EDAD: 38 D.N.I N°: 44204272 SEXO: M
COMERCIO: RESTAURANT
UBICADO: JR. SUCRE 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

NOMBRES: SUSAN BLANCA
APELLIDOS: SEBASTIAN CAMACHO
EDAD: 20 D.N.I N°: 61028718 SEXO: F
COMERCIO: RESTAURANT
UBICADO: JR. SUCRE 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

NOMBRES: MARLENY EMILIA
APELLIDOS: RAMOS QUICHA
EDAD: 18 D.N.I N°: 75545892 SEXO: F
COMERCIO: RESTAURANT
UBICADO: JR. SUCRE N°284
F. ADQUISICIÓN: 8 de Febrero de 2024
F. VENCIMIENTO: 9 de Agosto de 2024

000042

ANEXO N° 04

FORMATO DE COTIZACIÓN

NUMERO	AÑO
0226	2024

FECHA	

Por el presente, solicitamos se sirva cotizarnos 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 CONTRIBUYENTE (RUC): 10442042727

N° DE CCI: 0011-0814-0227927734 Banco: BBVA

DIRECCIÓN: JOSE ANTONIO DE SUCRE#284 PICHANAQUI

TELÉFONO: 950127676

CORREO ELECTRÓNICO alan2.williamsr@gmail.com

ÍTEM 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 (UNISCJSA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.			
					PRECIO TOTAL S/	

GARANTÍA:	
PLAZO DE ENTREGA:	

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 Currículum 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, 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 propuestaeconómica:

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

000040 36

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 :950127676

000039

RESTAURANT TIPICO
Maná del Cielo

RODRIGUEZ ENRRIQUEZ ALAN WILLIAMS
Jr sucre # 284 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
			TOTAL S/	46.50

Firma Vendedor

Firma Cliente

¡ GRACIAS POR SU PREFERENCIA !
Representación impresa de la Cotizacion
www.facel.pe

000038 38

RESTAURANT TIPICO
Maná del Cielo

RODRIGUEZ ENRRIQUEZ ALAN WILLIAMS
Jr sucre # 284 Pichanaqui
Telefono: 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	10.00	10.00
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	CAIGUA RELLENA	10.00	10.00
1	UNIDAD	CHANCHO CON VERDURAS	10.00	10.00
1	UNIDAD	CHANFAINITA	10.00	10.00
1	UNIDAD	CHURRASCO /PURE	11.00	11.00
1	UNIDAD	ENSALADA RUSA/ POLLO	10.00	10.00
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	GUISADO 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 ALA 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 ALA 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 ALA HUANCAINA /CHURRASCO	11.00	11.00
1	UNIDAD	TERNERA AL VINO	10.00	10.00
1	UNIDAD	TERNERA ALA CHICLAYANA	10.00	10.00
			TOTAL S/	392.00

Firma Vendedor

Firma Cliente

¡ GRACIAS POR SU PREFERENCIA !
Representación impresa de la Cotizacion
www.facel.pe

RESTAURANT TIPICO
Maná del Cielo

RODRIGUEZ ENRRIQUEZ ALAN WILLIAMS
Jr 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	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 ABAS	2.00	2.00
1	UNIDAD	QUINUA CON MANZANA	2.00	2.00
			TOTAL S/	46.50

Firma Vendedor

Firma Cliente

¡ GRACIAS POR SU PREFERENCIA !
Representación impresa de la Cotizacion
www.facel.pe

presentacion de servicios EL MANA.pdf Descargar Imprimir Guardar en OneDrive

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

Ocultar correo electrónico

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@uniscjsa.edu.pe) escribió:

De: CONTRATACIONES LOGISTICA <contrataciones@uniscjsa.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 (UNISCJSA) 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.

000036 56

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

A ALAN WILLIAMS RODRIGUEZ ENRRIQUEZ <alan2.williamsr@gmail.com>
Para: CONTRATACIONES LOGISTICA
Responder | Responder a todos | Reenviar
Mié 28/02/2024 23:26

presentacion de servicios EL ... 2 MB

...

Responder | Reenviar

Mensaje enviado con importancia Alta.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: Kattyramirez1@gmail.com
Responder | Responder a todos | Reenviar
Mié 28/02/2024 18:25

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.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: ecologas2010@gmail.com
Responder | Responder a todos | Reenviar
Mié 28/02/2024 18:25

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.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: miguelbaltazar148@gmail.com
Responder | Responder a todos | Reenviar
Mié 28/02/2024 18:25

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.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: anacbregonperez@gmail.com
Responder | Responder a todos | Reenviar
Mié 28/02/2024 18:25

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.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: nelsonyasmani2023@gmail.com
Responder | Responder a todos | Reenviar
Mié 28/02/2024 18:25

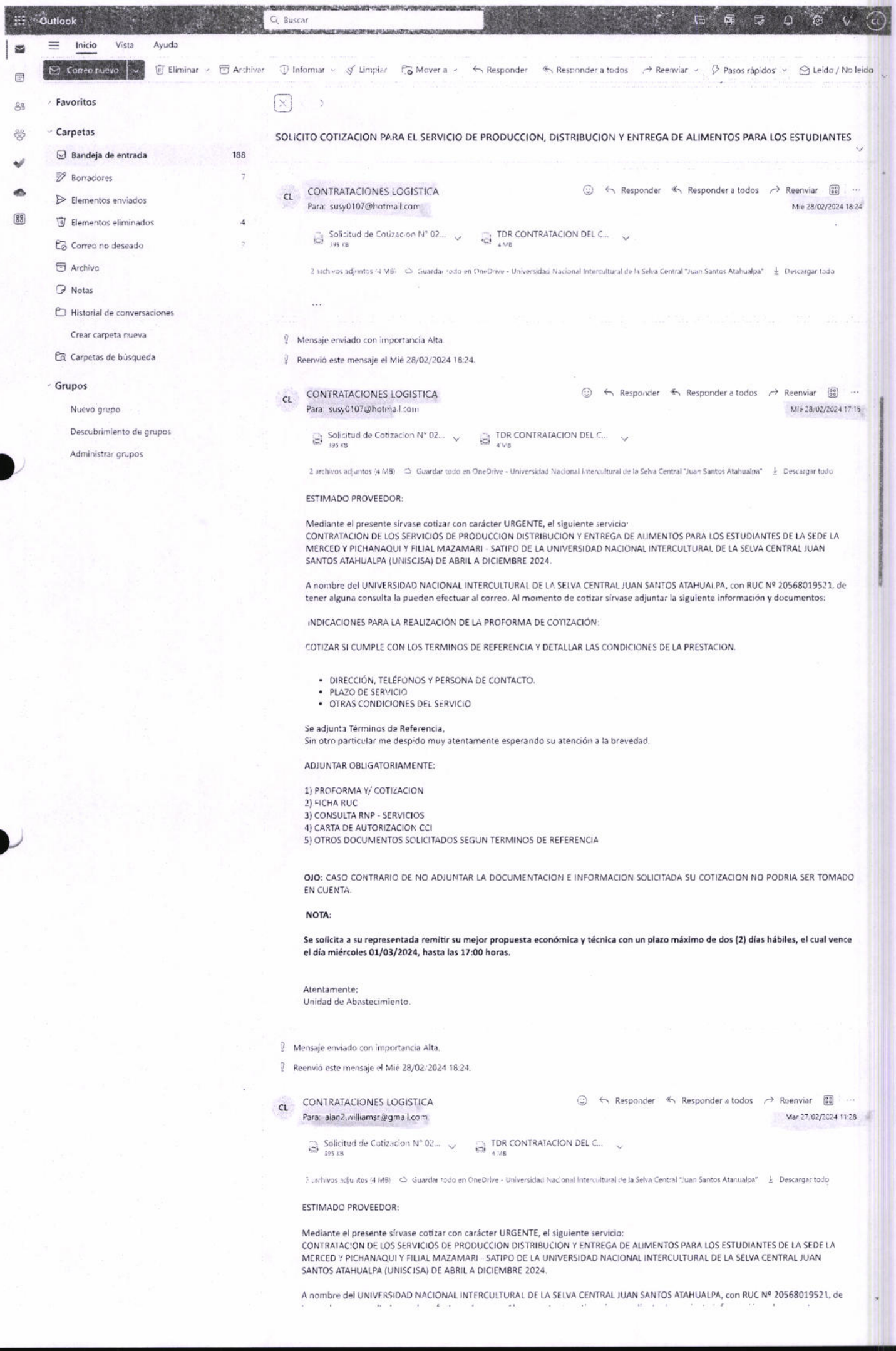
Solicitud de Cotizacion N° 02... 395 KB | TDR CONTRATACION DEL C... 4 MB

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.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: alan2.williamsr@gmail.com
Responder | Responder a todos | Reenviar
Mié 28/02/2024 18:24



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 7
- 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 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.

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 17:19

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

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 (UNISCJSA) 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.

- 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 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 01/03/2024, hasta las 17:00 horas.

Atentamente;
Unidad de Abastecimiento.

Mensaje enviado con importancia Alta.

Reenvió este mensaje el Mié 28/02/2024 18:24.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: aiac2.williamsr@gmail.com
Responder | Responder a todos | Reenviar
Mar 27/02/2024 11:28

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

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 (UNISCJSA) DE ABRIL A DICIEMBRE 2024.

A nombre del UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA, con RUC Nº 20568019521, de



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: nelsonyasmani2023@gmail.com

Responder | Responder a todos | Reenviar

Mar 27/02/2024 09:54

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

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 (UNISCJSA) 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.

- 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 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.

Reenvió este mensaje el Mié 28/02/2024 18:25.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA

Para: anaobreconperez@gmail.com

Responder | Responder a todos | Reenviar

Mar 27/02/2024 09:53

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

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 (UNISCJSA) 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.

- 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 Y/ 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.

Reenvió este mensaje el Mié 28/02/2024 18:26.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: miguelbaltazar148@gmail.com

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...

Lun 26/02/2024 15:53

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

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 (UNISCJSA) 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.

- 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 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.

Reenvió este mensaje el Mié 28/02/2024 18:26.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA
Para: ecologas2010@gmail.com

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...

Lun 26/02/2024 15:52

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

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 (UNISCJSA) 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.

- 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.

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

- 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 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.

Reenvió este mensaje el Mié 28/02/2024 18:26.

CL CONTRATACIONES LOGISTICA

Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: Kattyramirez1@gmail.com

Lun 26/02/2024 15:52

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

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 (UNISCJSA) 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.

- 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 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.

000030 30

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 N° **0427**-2024-DGA/UNISCJSA

A : LIC. ADM. CARLOS M. ROMERO CISNEROS
Jefe de la Unidad de Abastecimiento

ASUNTO : REMITO PEDIDO DE SERVICIO PARA SU INDAGACION DE MERCADO

REF. : PEDIDO DE SERVICIO N° 000223-2024

FECHA : Chanchamayo, 16 de Febrero de 2024.

Por medio del presente me dirijo a usted; para saludarlo y a su vez, en virtud al documento de la Referencia, presentado por el Ing. Jhonarthan P. Chahua Rodríguez – Director (e) de la Dirección de Bienestar Universitario; solicitando la **CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTO PARA LOS ESTUDIANTES DE SEDE LA MERCED, PICHANAQUI Y FILIAL MAZAMARI – SATIPO DE LA UNISCJSA, ABRIL – DICIEMBRE 2024.**

Adjunto:
- Pedido de Servicio N° 000223-2024
- Términos de Referencia

Sírvase dar atención a lo indicado, debiendo realizar la evaluación, indagación de mercado y derivarlo al área correspondiente para la continuidad del trámite.

Atentamente;

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Mg. YONNY IGLESIAS ESPINOZA
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
RECIBIDO
16 FEB 2024
EXP. -546- HORA 05:02 p.m.
FOLIOS: 25 FIRMA:

CC. Archivo
YIE/DGA

000029

PEDIDO DE SERVICIO Nº 000223

EJECUTORA : 001 UNIV.NAC. INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SAN
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 UNICSJSA 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 S/.	Unidad Medida
040100010001	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS	2.3. 2 7.11 5	1.00	SERVICIO

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

Firma del Solicitante

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
Dr. Edilberto Enrique Suero Rojas
COMISIÓN ORGANIZADORA
VICEPRESIDENTE ACADEMICO

Firma Autorizada

U.N.I.S.C. V°B° OFICINA DE PLANEAMIENTO Y PRESUPUESTO JUAN SANTOS ATAHUALPA

U.N.I.S.C. JUAN SANTOS ATAHUALPA V°B° Dirección General de Administración

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
RECIBIDO
16 FEB. 2024
EXP 888 HORA: 11:51 a.m.
FOLIOS 24 FIRMA:

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

LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA
UNIDAD DE RECURSOS HUMANOS
RECIBIDO
15 FEB. 2024
EXP. ..... HORA 17:52
FOLIOS 01 FIRMA

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,

RJTP/kaa
Cc.Archvo

21

000027

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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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.

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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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

26

000026

6. ALCANCES DEL SERVICIO

El servicio tiene una programación de lunes a viernes, tal como se detalla a continuación.

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, se detallan a continuación:

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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		

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 Bilingue	39 360
Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales	39 360
Total de refrigerios en el 2024	157 440

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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

25

000025

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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V°B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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 levantaran 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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

- **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 evaluara la procedencia de resolver el contrato.

12. MODALIDAD Y UBICACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V°B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

El servicio de preparación de los alimentos a todo costo y su correspondiente empacado 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? (Sí/No)
Temperatura		Para alimentos fríos: 7°C o menos Para alimentos calientes: 60°C o más	
Peso		BEBIDA: Leche, cereal y jugos 300 ml Panes 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)	

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, 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 constatarse 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.

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

22

000022

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

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

- **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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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,

21

000021

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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V° B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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 cercanía 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:

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

- 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 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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA V°B° DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

- **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 mgL 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 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

- **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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA
V°B°
DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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, Picado y molido)	1 vez por semana
Vísceras (mondongo, hígado)	1 vez por semana
Aves (pollo, gallina, pavita)	1 vez por semana
Chancho 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.

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:

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.
  - 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.
- 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.

UNISC JUAN SANTOS ATAHUALPA DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO

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 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 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

- 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, 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.

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.

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.

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.

000015

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, chancho, 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 • **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.

CUADRO N°18

TIPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
ALMUERZO	• **ENTRADA:** - Sopas - Cremas y/o ensaladas • **SEGUNDO.** - Proteína a base de pollo, pescado, res, chancho, 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, chancho	En ración Ración/ 150 A 180 gr.. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res, cordero, 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, sudado, en adobo, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 150 gr.	Grano entero
Queso: fresco, parmesano 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

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

	• **SEGUNDO** - Proteína a base de pollo, pescado, res, chancho, 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, anis, etc

CUADRO N°21

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo, pavo,	En filete/ 75 gr. (pierna, entrepierna 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 contempla 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 6ºC y 60ºC).

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 60ºC hasta que se reanude la producción normal.

14.3.2.1Transporte 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

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 empacado 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 empacado o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se emplearán utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharetas, etc.).

Cuando el empacado 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 empacado 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 sobrara 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.

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.

000010

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.

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.

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.

000008

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



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.

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 cumpliese 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.

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 qué 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 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 ESPECIALISTA YIO DIRECTOR YIO 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

- **[TECNICO Y/O BACHILLER Y/O TÍTULADO] 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**

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(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 DOCUMENTACION 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 (SCIENTOS 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 pago[1], correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

Ing. Jhonartan Phasha 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".

iversidad 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

Chanchamayo, 14 de Marzo de 2024

VISTO:

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 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**, 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

Que, con **Resolución de Comisión Organizadora Nº 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 551: 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:

Qué, 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 Articulo 6° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

LISTA DE PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN PARA SU INCLUSION EL EJERCICIO FISCAL 2024 SEGÚN EL CUADRO:

INCLUIR

N°	DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR TOTAL S/.	PROYECTO / AREA 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	1	S/ 900,000.00	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	CP	1-00

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

	SANTOS ATAHUALPA (UNISCJSA), 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 UNISCJSA – 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 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 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	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

U.N.I.S.C. Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

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 y 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 Apertura 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 Instituciones y el Presupuesto Institucional de la Entidad.

Inciso 6.2.- El PAC que se apruebe 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, analíticos de gastos y expedientillos respectivos para los fines pertinentes.

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

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 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	CANT.	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 (UNISCJSA). 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 UNISCJSA – FILIAL SATIPO – DEPARTAMENTO DE JUNIN.	1	S/ 100,000.00	UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES	AS	1-00

U.A.I.S.C. V°B° Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

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 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

U.N.I.S.C. VRG Dirección General de Administración "JUAN SANTOS ATAHUALPA"

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe

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.

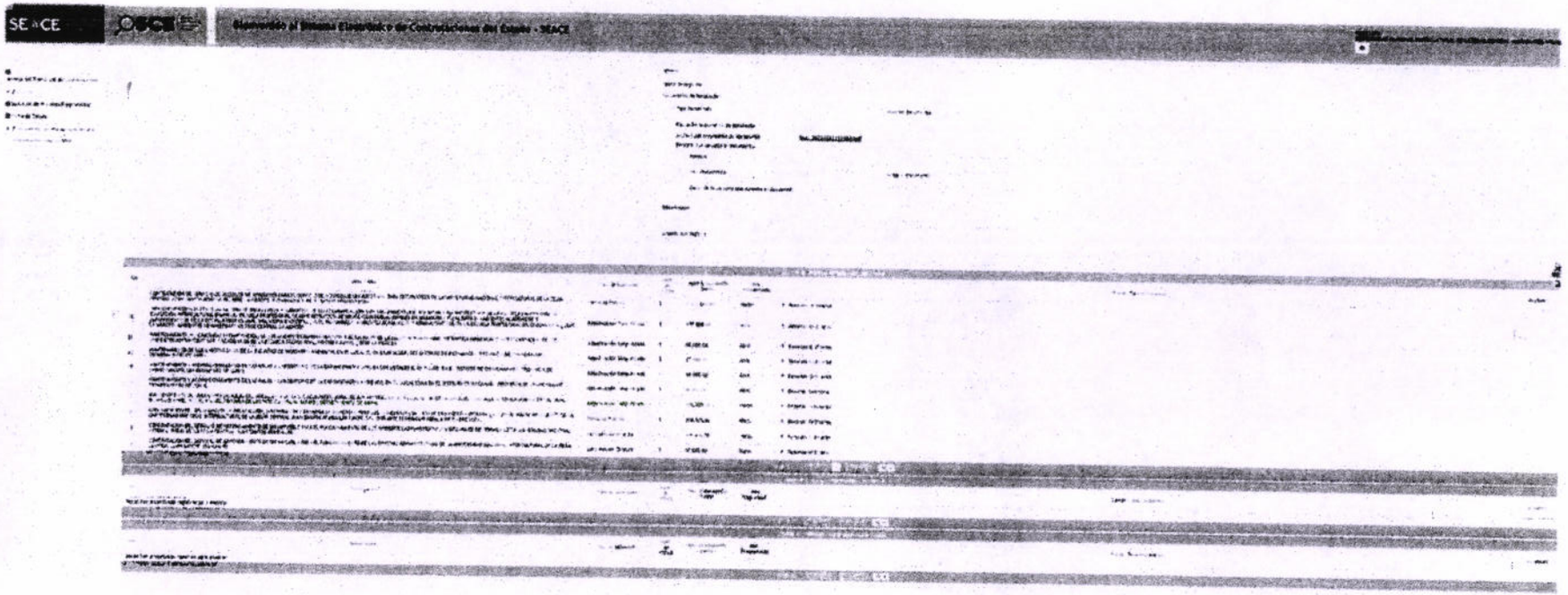
ARTÍCULO TERCERO. - ENCARGAR a la Unidad de Abastecimiento, el fiel cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución según el párrafo anterior.

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.

U.N.I.S.C. "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL "JUAN SANTOS ATAHUALPA"
Ing. Alberto A. Morales Parra
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION

Domicilio Fiscal: Jr. Los Cedros N° 141 Merced - Chanchamayo - Junín
administracion@uniscjsa.edu.pe



000001

Datos de la entidad

Entidad	UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA SELVA CENTRAL JUAN SANTOS ATAHUALPA						
Año	2024	Versión	3	Fecha de registro	2024-03-21	Estado	Publicado

Datos del Proceso

Nro. referencia al PAC	16	Objeto de contratación	Servicio
Descripción	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 SE		
Tipo de selección	Concurso Público		
Descripción del objeto	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE PRODUCCION, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE ALIMENTOS	Tipo de compra o selección	Por la Entidad
Valor estimado en soles	900,000.00	Valor referencial reservado	No
Fuentes de Financiamiento	• Recursos Ordinarios	Órgano encargado de las contrataciones	UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
Código Único de Inversión (Principal)			
Nombre del Proyecto de Inversión			
Nombre de Ejecutora			
Lugar de Ejecución			

Nro	Cubso	Descripcion Item	Unidad de Medida	Cantidad	Tipo Moneda	Valor estimado	Proceso desierto del que procede	Proceso convocado
1	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

(1 of 1)