Fecha: 14-08-2025 Hora: 17:11:01

SOLICITUD DE COTIZACION Nro: 000275

UNIDAD EJECUTORA : 001 -Universidad Nacional De Arte Diego Quispe Tito Del Cusco

NRO. IDENTIFICACION : 001693

Razón Social:

Dirección: **R.U.C.**

Teléfono: **Fax:** **Pedido:** 000249

Concepto: CONTRATACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION DE PERSONAS SEGUN TERMINOS DE REFERENCIA

CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.00	SERVICIO	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS		
			TOTAL	

Condiciones de compra y/o servicio:

Forma de pago:
Garantia:
Plazo de entrega en Nro Dias / Ejecución del servicio:
Tipo de moneda:
Validez de la cotización:
Indicar marca de procedencia:
Tipo de cambio:

Atentamente:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ARTE "DIEGO QUISPE TITO DEL CUSCO"
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
Mgt. Guiler Acuña Román
JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

Firma y Sello Del Proveedor

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ARTE DIEGO QUISPE TITO DE CUSCO
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado los Términos de Referencia y demás documentos, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el proveedor que suscribe ofrece el servicio de ...., cumpliendo con los requerimientos mínimos solicitados en el alcance del servicio de los Términos de Referencia.

Denominación o Razón Social:				Numero de RUC:	
Persona de contacto:			E-mail:		
Teléfono Fijo:		Celular:		Otros:	
NOTA: La omisión de alguno de los datos solicitados considera no válida la cotización.					

Cusco, ... de ..... del 2025

.....
Representante legal

ANEXO 7

DECLARACIÓN JURADA DE PARENTESCO Y NEPOTÍSMO

Yo,.....

Identificado (a) con D.N.I. N° ....., y domicilio actual en.....

DECLARO BAJO JURAMENTO:

NO	SI

Tengo parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad, segundo de afinidad, vínculo conyugal, de convivencia o unión de hecho con funcionarios o directivos de la UNADQTC.

En el caso de haber marcado como **SI**, señale lo siguiente.

Nombre completo de la persona con la que es pariente o tiene vínculo de afinidad, conyugal, de convivencia o unión de hecho, en la entidad.	
Cargo que ocupa	
El grado de parentesco	

Por lo que suscribo la presente en honor a la verdad.

Dado en la ciudad de..... a los.....días del mes de..... del 20.....

.....

(Firma)

DNI: .....

Huella digital
(índice derecho)

FORMATO DE CARTA DE AUTORIZACIÓN DE ABONO DIRECTO EN CUENTA (CCI)

CARTA DE AUTORIZACIÓN

Fecha:.....

Señores:
UNIVERSIDAD NACIONAL DIEGO QUISPE TITO

Asunto: Autorización de Abono directo en cuenta CCI que se detalla.

Por medio de la presente, comunico a usted, que la entidad bancaria, número de cuenta y el respectivo Código de Cuenta Interbancario (CCI) de la empresa que represento es la siguiente:

- Empresa (o nombre):.....
- RUC: .....
- Entidad Bancaria: .....
- Número de Cuenta: .....
- Código CCI: .....
- Cuenta de Detracción N°: .....

Dejo constancia que el número de cuenta bancaria que se comunica ESTÁ ASOCIADO al RUC consignado, tal como ha sido aperturada en el sistema bancario nacional.

Asimismo, dejo constancia que la (Factura o Recibo de Honorarios o Boleta de Venta) a ser emitida por mi representada, una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o Orden de Servicio con las prestaciones de bienes y/o servicios materia del contrato pertinente; quedará cancelada para todos sus efectos mediante la sola acreditación del abono en la entidad bancaria a que se refiere el primer párrafo de la presente.

Atentamente

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

REQUERIMIENTO

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación tiene como finalidad seleccionar a una persona natural o jurídica que brinde el servicio de alimentación de calidad, segura y oportuna para los estudiantes de la Escuela Superior Autónoma de Bellas Artes Diego Quispe Tito, beneficiarios del Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Arte Diego Quispe Tito del Cusco. Esto permitirá mejorar el bienestar de los estudiantes, contribuyendo así a su rendimiento académico y bienestar general. En atención al Decreto Supremo N°014-18-MINEDU en su artículo 2°, dispone que la Universidad Nacional Diego Quispe Tito, en tanto obtenga el licenciamiento para brindar el servicio educativo superior universitario, que otorga la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria – SUNEDU, continúa brindando los servicios educativos conforme a las leyes que los regían hasta antes de la dación de la Ley N°30597.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Contratación del servicio de alimentación para los estudiantes de la Escuela Superior Autónoma de Bellas Artes Diego Quispe Tito, beneficiarios del Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Arte Diego Quispe Tito del Cusco.

3. ACTIVIDAD POI

A0100169300400 Programa de acceso y permanencia de Comedor Universitario

4. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

4.1. MODALIDAD DE PAGO

El presente servicio de consultoría se regirá bajo la modalidad de pago de precios unitarios, de conformidad a lo establecido en el artículo 130° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

4.2. SISTEMA DE ENTREGA

Para la presente contratación del servicio de consultoría, no aplica ningún tipo de sistema de entrega.

4.3. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El plazo de ejecución de la prestación del servicio de alimentación para los estudiantes beneficiarios del Comedor Universitario será de cuatro (04) meses calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

4.4. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio de alimentación, se llevará a cabo en el local designado por el contratista (restaurant o similar) que deberá contar con un área mínima de 80 m^2 y deberá contar con una capacidad de aforo para 80 estudiantes como mínimo, con toda la implementación requerida y ubicado en lugares adyacentes o a inmediaciones de las Sedes de Versalles I y II, sito en la Urbanización Versalles sector 1, del lote 24 del distritito de San Jerónimo, Cusco.

4.5. ADELANTOS

Para la presente contratación del servicio de consultoría, no aplica ningún tipo de adelantos.

4.6. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad

por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120° del Reglamento de la Ley N°32069 Ley General de Contrataciones Públicas. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la formula establecida en dicho dispositivo.

OTRAS PENALIDADES:

La Entidad ha establecido la aplicación de otras penalidades en concordancia con lo establecido en el artículo 119 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, ante los siguientes incumplimientos

N°	PENALIDADES AUTOMÁTICAS POR DEFICIENCIAS ESPECÍFICAS	PENALIDAD APICABLE EN BASE AL VALOR DE UIT.
1	Por cada cambio parcial o total injustificado de la programación del alimento. (Por día de ocurrencia)	2%
2	Por cada retraso injustificado en el horario de atención y distribución de los alimentos). (Por día de ocurrencia)	3%
3	El personal del contratista que no cuenta con carnet sanitario vigente para prestar servicio: salvo que se esté tramitando su renovación. La penalidad se aplica, en forma independiente para cada personal que incurra en este tipo de falta. (Por día, por personal)	2%
4	Cuando se verifique el cambio del personal ofertado sin autorización del área usuaria (Dirección de Bienestar Universitario). (Por cada día de ocurrencia, por personal)	2%
5	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). (Por ocurrencia por día)	3%
6	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 y/o en condiciones antihigiénicas. (Por día de ocurrencia)	3%

UIT = Unidad Impositiva Tributaria vigente a la fecha del cálculo de la penalidad.

Procedimiento: Constatado el supuesto de hecho pasible de aplicación de penalidad, ya sea de manera directa (usuario) o indirecta (área usuaria), La Entidad a través del nutricionista, juntamente con el representante del Contratista, procederá a levantar el acta correspondiente, detallando los hechos, circunstancias e infracción incurrida, documento que será cursado a las instancias correspondientes para la aplicación de penalidad respectiva.

La renuencia del representante del Contratista a firmar el acta mencionada, no enerva la facultad de la institución (área usuaria) de proceder con el cobro de las penalidades a que hubiere lugar.

La aplicación de penalidades, son independientes, es decir, por cada falta cometida y pueden ser acumuladas, según sea el caso.

4.7. SUBCONTRATACIÓN

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

4.8. FÓRMULAS DE REAJUSTES

No aplica

4.9. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado y arbitraje.

Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

1. CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE CUSCO
2. Centro de Arbitraje y Resolución de Disputas Ankawa Internacional CARD - ANKAWA INTL.

5. TÉRMINOS DE REFERENCIA

5.1. OBJESTIVOS DE LA CONTRATACIÓN

5.1.1. OBJETIVO GENERAL

Contratar a una persona natural o jurídica que brinde el servicio de alimentación a los estudiantes de la Escuela Superior Autónoma de Bellas Artes Diego Quispe Tito, beneficiarios del Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Arte Diego Quispe Tito del Cusco, en cumplimiento con las normativas establecidas por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) del Ministerio de Salud y demás disposiciones pertinentes, en aplicación a lo dispuesto por La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad alimentaria-DIGESA del Ministerio de Salud, la misma que elaboró la Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", la que fue aprobada con Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA con fecha 3 de febrero del 2021 y la cual tiene como objetivo establecer principios generales de higiene en los establecimientos que brindan alimentación colectiva a grupos humanos; al mismo tiempo cumpliendo los estándares de calidad, salubridad y valores nutritivos establecidos, salubridad en el proceso de preparación y distribución, así como manejo de los residuos alimenticios en los comedores.

Asimismo, en cumplimiento a lo establecido en el reglamento para el uso del servicio del comedor de la UNADQTC aprobada con Resolución Presidencial N°594-2024-UNADQTC/PCO.

5.1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dotar de un servicio de alimentación de calidad que mejores las condiciones de estudio y rendimiento académico de los estudiantes beneficiarios.
- Disponer de un equipo eficiente y capacitado para la preparación y distribución de los alimentos.
- Ayudar a los estudiantes de escasos recursos económicos y con optimo rendimiento académico a cubrir sus necesidades nutricionales, facilitando su dedicación exclusiva a sus estudios.

5.2. ÁREA USUARIA

De conformidad al literal c) del numeral 25.1 del Art.25 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas, el área usuaria es: "La Dirección de Bienestar Universitario de la UNADQTC".

5.3. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD

ÍTEM	SEDE	DESCRIPCIÓN	Cantidad de Raciones
01	Cusco Versalles	"Contratación del servicio de alimentación para los estudiantes de la Escuela Superior Autónoma de Bellas Artes Diego Quispe Tito del Cusco, para los beneficiarios del Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Arte Diego Quispe Tito del Cusco"	4,960

Se deberán proveer raciones diarias para todos los estudiantes beneficiarios inscritos, según la programación académica y los días de asistencia.

Importante: Se precisa que una (01) ración diaria, equivale a (01 almuerzo)

Nota: Se precisa que, las cantidades de raciones son estimaciones, las mismas que podrían estar sujetas a variaciones por distintas razones.

La frecuencia de atención y horario de atención de los alimentos es el siguiente, pudiendo ser modificado únicamente a pedido del área usuaria, atendiendo a razones y acciones propias de sus actividades operativas / administrativas o académicas, derivadas del servicio académico, para ello la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Arte Diego Quispe Tito del Cusco, comunicará oportunamente de producida el hecho generador:

Sede	RACIONES DIARIAS	DÍAS	RACIONES MENSUALES	Mensual	HORARIOS DE ATENCIÓN
Cusco-Versalles	80 raciones (lunes a viernes no feriados)	10	800	Setiembre	12:00 a 2:30 (Almuerzo)
	80 raciones (lunes a viernes no feriados)	22	1,760	Octubre	12:00 a 2:30 (Almuerzo)
	80 raciones (lunes a viernes no feriados)	20	1,600	Noviembre	12:00 a 2:30 (Almuerzo)
	80 raciones (lunes a viernes no feriados)	10	800	Diciembre	12:00 a 2:30 (Almuerzo)
TOTAL		62	4,960		

5.4. DE LA DESCRIPCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El presente servicio contará con las siguientes características:

- ✓ Es un servicio de alimentación a todo costo, bajo la modalidad de (servicio a la mesa). externo.
- ✓ La prestación del servicio debe ser de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades de la UNADQTC, respetando las normas de salubridad (DIGESA, SENASA y otros), así como los parámetros y disposiciones establecidos en el reglamento para el uso del servicio del comedor de la UNADQTC aprobada con Resolución Presidencial N°594-2024-UNADQTC/PCO.
- ✓ El Contratista deberá brindar una buena atención, esmerada, ágil y cortes a los estudiantes, de acuerdo a las exigencias y necesidades.
- ✓ La programación del menú estará elaborada por un profesional en nutrición por parte de la UNADQTC, tomando en consideración el concepto de alimentación

nutritiva que tienda a coadyuvar y mejorar el desempeño de la comunidad educativa.

- ✓ El Contratista deberá contar con insumos para una alimentación saludable: proteínas, vegetales, frutas y granos de primera calidad.
- ✓ El Contratista, para el inicio efectivo de la prestación del servicio, deberá acreditar documentalmente ante el área usuaria, el vínculo laboral con su personal clave y no clave, a través de copia simple del contrato de trabajo suscrito con cada uno de ellos; o en su defecto, copia simple del contrato de intermediación entre el contratista y la empresa intermediadora, así como los contratos suscritos entre esta última y el personal clave y no clave propuesto el mismo que será verificado por el área usuaria.
- ✓ Se pagará únicamente las raciones atendidas y consumidas durante un periodo mensual, para cuyo efecto, el Contratista, el último día de cada mes, presentará al área usuaria el conteo de las raciones atendidas y consumidos durante dicho periodo.
- ✓ La prestación del servicio se prestará bajo la modalidad siguiente:
  - **Servicio Externo:** Servicio prestado en ambiente proporcionado por el Contratista.
- ✓ En todo lo no previsto resulta de aplicación supletoria las disposiciones contenidas en el REGLAMENTO PARA EL USO DEL SERVICIO DEL COMEDOR DE LA UNADQTC aprobada con Resolución Presidencial N°594-2024/UNADQTC-PCO.

5.5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL ALIMENTO

- ✓ El Contratista está obligado a utilizar en la elaboración de las raciones, insumos y productos en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud Nº26842 y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº007-98-SA y demás disposiciones higiénico – sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud.
- ✓ El servicio debe ser especializado, eficiente, de alta calidad, previendo una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada.
- ✓ El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en las mejores condiciones higiénicas y sanitarias para evitar cualquier tipo de contaminación. Ninguna persona que esté afectada de salud con alguna enfermedad infecto-contagiosa que pueda transmitirse a través de la manipulación de alimentos, podrá ingresar a laborar.
- ✓ Los insumos o productos envasados deberán conservar su etiqueta o empaque original a fin de hacer posible la determinación de su información nutricional, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, ingredientes, empresa productora, registro y autorización sanitaria, etc. de conformidad con la Ley No 28405, Ley de rotulado de productos industriales manufacturados y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo No 020-2005-PRODUCE.
- ✓ El Contratista deberá garantizar la higiene y la desinfección de sus trabajadores proporcionándoles cepillos para uñas, dispensadores con jabón líquido o soluciones desinfectantes, toallas de papel desechables o secadores
- ✓ El Contratista debe mantener la limpieza y desinfección adecuada de las instalaciones y del menaje, utilizando paños absorbentes antibacteriales, de preferencia de alto rendimiento, detergentes, limpiadores, lejía y todos los útiles o productos que lo garanticen.
- ✓ La atención a los estudiantes beneficiarios deberá ser de la forma más fluida posible; los alimentos deben ser frescos y servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento la satisfacción del usuario.

5.6. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL ALIMENTO Y EL SERVICIO

5.6.1. Estructura Nutricional

La estructura nutricional de la ración alimenticia para estudiantes universitarios debe asegurar un aporte adecuado de energía y nutrientes esenciales para apoyar el rendimiento académico, físico y mental Cada ración de almuerzo debe cubrir aproximadamente los siguientes porcentajes del requerimiento nutricional diario de un adulto joven sano:

- Macronutrientes:
  Energía: 700 – 850 kcal / 35 – 40 % del requerimiento diario
  Proteína: 25 g/ 50 % del requerimiento diario
  Carbohidratos: 110 g / 40 % del requerimiento diario
  Grasas totales: 25 g / 35 % del requerimiento diario
  Grasas saturadas: <10 % del total calórico
  Fibra dietética: 10 g /40 % del requerimiento diario
- Micronutrientes:
  Hierro: 8 mg / 62 % del requerimiento promedio diario
  Calcio: 350 mg / 35 % del requerimiento diario
- Sodio: <800 mg:
  Sodio < 35 % del límite máximo diario recomendado
  Azucares <25% del límite máximo diario recomendado
- Azúcares:
  máximo 15 g por ración.
  No más del 30 % del límite diario (OMS)
- Hidratación:
  Bebida incluida: Agua potable o jugo natural sin azúcar 300 – 500 ml por ración

a) De los Insumos y Productos.

Los proveedores que abastecen los ingredientes e insumos utilizados en la preparación de alimentos del Contratista deberán contar con certificaciones y licencia de autorización de los ingredientes.

Los insumos que se usen en lap preparación deberán ser del mismo día y deben ser de buena calidad físico – química, sanitaria, organoléptica, de marca reconocida y con registro sanitario de acuerdo al tipo, calidad y presentación que a continuación se detallan:

- ✓ **Carne de Res.**
  Tipo : Variedades de cortes, bola de lomo, cadera, tapa, sancochado.
  Calidad : Extras o de primera con certificación sanitario color y olor sui generis.
  Presentación: En trozos según tipo de corte, transportado en envases herméticos tipo cooler.
- ✓ **Carne de Ave.**
  Tipo : Especies blancas y azules frescos.
  Calidad : Color y olor característico músculo firme sin moretones.
  Presentación: Fresco transportado en jabas con tapa.
- ✓ **Pescado.**
  Tipo : Especies blancas y azules frescos.
  Calidad : Olor marino característico, ojo prominentes y brillosos músculo firme.
  Presentación : Filete, transportado en envases herméticos tipo cooler

cubierto en hielo.

- ✓ **Mariscos**.
  Tipo : Especies seleccionadas.
  Calidad : Primera calidad, olor característico, textura suave.
  Presentación : Vivos, transportados en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.
- ✓ **Leche**.
  Tipo : Evaporada.
  Calidad : Color y olor característicos. Latas libres de óxido y abolladuras.
  Presentación : En latas.
- ✓ **Queso**.
  Tipo : Fresco de vaca.
  Calidad : Pasteurizado y homogenizado.
  Presentación : Envasado por 2 kg.
- ✓ **Huevos**.
  Tipo : Rosados de gallina y codorniz.
  Calidad : Peso promedio 50 grs, limpios sin roturas.
  Presentación : Por jabas de 22 kg.
- ✓ **Embutidos**.
  Tipo : Frescos de marcas registradas.
  Calidad : De primera con certificado sanitario.
  Presentación : Empacados al vacío y con etiqueta según normas sanitarias.
- ✓ **Aceite**.
  Tipo : Vegetal nacional.
  Calidad : 100% vegetal, aspecto homogéneo.
  Presentación : Embotellado por litros. Se desecharán restos de aceite usado en las frituras del día anterior o rechazado por la supervisión.
- ✓ **Arroz**.
  Tipo : Superior o extra nacional.
  Calidad : Granos enteros, lustrosos, color transparente sin semillas.
  Presentación : A granel por kilos (no polvillo o cuerpos extraños.
- ✓ **Azúcar**.
  Tipo : Rubia de procedencia nacional.
  Calidad : Doméstica, no cuerpos extraños.
  Presentación : En bolsas de papel o plástico hermético.
- ✓ **Fideos**.
  Tipo : Surtidos de buena marca.
  Calidad : Superior, embolsado, preparados a base de trigo, de grano duro, no infectado por insecto.
  Presentación : Empaquetadas ½ kilo y 1 kg.
- ✓ **Harinas**.
  Tipo : De trigo, maíz, etc.
  Calidad : Superior, embolsado, preparada y sin preparar.
  Presentación : Empaquetados a granel.
- ✓ **Menestras**.
  Tipo : Nacional.
  Calidad : De primera, granos enteros, fácil cocción, sanos y limpios (no polvillos o cuerpos extraños).
  Presentación : A granel y empaquetados.
- ✓ **Verduras y Hortalizas**.
  Tipo : Procedencia nacional.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ARTE DIEGO QUISPE TITO DEL CUSCO
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
CUSCO - PERÚ

Calidad	:	Limpios, frescos, enteros y sanos con granos de madurez óptima.
Presentación	:	Bolsas de polietileno o jabas.

✓ **Frutas.**

Tipo	:	Nacional.
Calidad	:	Frescas, de color lustroso, de primera, tamaño uniforme y limpio.
Presentación	:	En jabas de plástico.

b) La preparación de los alimentos debe tener las siguientes características:

Para la elaboración y/o preparación de los alimentos, el contratista empleará artículos de acuerdo a las características señaladas anteriormente, pudiendo ser mejorados de acuerdo a los productos de estación y/o variación de producción de dichos artículos; así como a los gramajes/ración para obtener menús de buena calidad en beneficio de los consumidores.

Los refrescos, jugos y bebidas a prepararse deberán ser con frutas naturales debiendo utilizar agua cocida que garantice el 100% de pureza y eliminación de cualquier bacteria, para la preparación de dichos alimentos.

El consumo de menestras será en forma variada como lenteja, alverja partida, frejol canario, frejol panamito, pallares y otras de la zona, los cuales serán utilizados en el plato de fondo, por su aporte de proteínas de origen vegetal, carbohidratos y fibra, aportando energía suficiente para poder realizar actividades que requieran desgaste físico e intelectual.

- ✓ Se deberá incluir tubérculos como papa, yuca o camote, en el almuerzo, entradas, sopas y segundos según corresponda al menú.
- ✓ El trigo, quinua y mote será utilizado en el almuerzo en entradas, sopas, segundos o postres.
- ✓ Considerar en el almuerzo bebidas calientes o frías según la estación, preparado en base a infusiones y refrescos de fruta.

Está prohibido preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo; estando además prohibido, almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros; prácticas que podrían dar lugar a la resolución del contrato.

c) De la descripción básica de la composición del alimento.

La prestación del servicio de alimentos por parte del Contratista, corresponde a dotar de una (01) ración diaria a cada estudiante beneficiario compuesto por (01 almuerzo), y será conforme a la siguiente descripción:

Almuerzo.

La prestación del servicio de almuerzo constará de la siguiente composición:

- ✓ Un (01) plato de sopa.
- ✓ Un (01) plato de fondo o segundo (con 02 opciones a escoger) con la siguiente composición como mínimo:

  Una (01) presa de pollo, carne roja o pescado
  Una (01) ración de arroz o fideo

  Las porciones deberán ser según el peso neto crudo indicado en el literal e) y frecuencia semanal recomendada
- ✓ 01 ración de fruta de estación de acuerdo al peso neto crudo precisado en el literal e).
- ✓ 01 (01) vaso de Refresco de frutas.

Dietas.

Serán proporcionadas de acuerdo a la prescripción médica o a solicitud del estudiante.

d) Frecuencia de carnes, mariscos y menestras.

- Carnes Rojas (res o cerdo) y menudencia de res.
  Dos (02) veces por semana.
- Carne de aves (pollo, pavo, pavita).
  Dos (01) veces por semana.
- Pescado fresco o Mariscos
  Una (01) vez por semana.
- Menestras.
  Una (01) vez por semana

e) Pesos neto crudo.

Los pesos son los siguientes: (Peso Neto Crudo).

- **Carnes.**	
❖ Bisteck o asado.	120grs, PNC.
❖ Picado de lomo o ajiaco.	100grs, PNC.
- **Pollo fresco.**	
❖ Con hueso	200 grs, PNC.
❖ Sin Hueso	110 grs, PNC.
- **Pescado fresco o mariscos.**	
❖ Frito o sudado	120 grs, PNC.
❖ Ceviche o parihuela	150 grs, PNC.
- **Carne de cerdo.**	
❖ Sin hueso	100 grs, PNC.
❖ Chuleta	150 grs, PNC.
- **Vísceras.**	
❖ Hígado de res	120 grs, PNC.
❖ Mondongo de res	120 grs, PNC.
❖ Lengua	120 grs, PNC.
❖ Corazón	120 grs, PNC.
- **Pavita con hueso.**	150 grs, PNC.
- **Cereales y tubérculos.**	
❖ Arroz.	
• Guarnición c/menestra	80 grs, PNC
• Arroz c/pollo o chaufa	120 grs, PNC.
• Sopa	25 grs, PNC.
• Postre	30 grs, PNC.
❖ Fideos.	
• Tallarines	100 grs, PNC.
• Sopas	20 grs, PNC.
❖ Menestras	
• Todas	100 grs, PNC.
❖ Papa	
• Guarnición	200 grs, PNC.
• Puré	150 grs, PNC.
• Sopa	50 grs, PNC.
• Guiso	100 grs, PNC.
• Yuca o camote	200 grs, PNC
- **Frutas de estación.**	
❖ Fruta	200 grs, PNC.
❖ Refresco	250 grs, PNC.

- ❖ Postre 250 grs, PNC.

f) De la atención a los estudiantes.

La atención a los estudiantes deberá ser de la forma más fluida posible, debiendo demorar un lapso de diez (10) minutos como máximo para la atención. Los alimentos deben ser frescos y servirse a temperatura adecuada procurando en todo momento la satisfacción del estudiante.

La atención de los alimentos es **a la mesa**, para ello El Contratista contará con personal (azafatas y/o mozos) suficientes para una rápida y adecuada atención, en proporción a la cantidad de comensales.

g) De La programación semanal de almuerzo

La programación semanal del almuerzo será enviada por el proveedor con una anticipación de cinco días calendarios anteriores de cada mes, la cual no podrá ser repetida hasta dentro de quince (15) días calendarios y será validada por el área usuaria y no deberán ser cambiados una vez aprobados

Los productos cárnicos, en todas sus formas, deberán ser carne de primera calidad, para lo cual deberán contar con el certificado correspondiente, de acuerdo a lo establecido en la Ley General de Salud, sus modificaciones y reglamento.

Para el caso de pescados se utilizarán diferentes variedades, de ser el caso, de acuerdo a la estación.

Cuando se programe en los menús carne de ave como plato fuerte, se deberá considerar únicamente pechuga y piernas (encuentro y pierna); de ninguna manera se deberán incluir alas, cuello, espinazos, etc.

Los refrescos a base de frutas deberán ser preparados con fruta natural y utilizando agua tratada hervida o tratada temperada debiendo servirse bebidas según la estación. Las infusiones deberán ser preparadas con agua tratada y temperatura a tiempo.

Deberán utilizarse las especies y condimentos necesarios para la elaboración de los menús.

La Entidad, a través de la Dirección de Bienestar Universitario, está facultada para tomar muestras de alimentos en cualquier etapa del proceso de elaboración de estos y verificar los pesos, calidad y cantidad, así como las condiciones de salubridad; asimismo, podrá solicitar los exámenes bromatológicos que fueran necesarios, debiéndose llevar un registro donde se anotarán las novedades del caso.

Bajo ningún motivo se deberá preparar ningún tipo de alimento o insumo con antelación que permita oxidación y/o altere el valor nutricional. Los productos perecibles deben ser comprados de forma diaria o inter diaria.

h) De la salubridad del establecimiento

El Contratista, asume la responsabilidad de limpieza, orden e higiene de los ambientes donde desempeñe su labor en forma permanente y garantizada de manejo higiénico de los alimentos desde el proceso de adquisición hasta la eliminación de los desechos.

Los locales destinados a almacén, cocina, comedor serán fumigados y desratizados ordinariamente y extraordinariamente, en cuanto las circunstancias lo exijan. El almacenamiento de alimentos será en una tarima o repisa y no en el suelo.

El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora, dado a que siempre

se producen derrames y acumulo de suciedad.

Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza con agua al inicio y término de labores.

Los pisos y mayólicas de las paredes se lavarán diariamente con agua detergente y líquidos antibacterianos. Las paredes, canaletas, campanas extractoras, rejillas de protección y los techos se limpiarán semanalmente.

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.

El Contratista debe instalar un dispensador de jabón líquido antibacterial y una seca mano automática para el lavado de manos del personal que labora en el servicio de alimentos, así como para los comensales que lo requieran.

El personal del Contratista se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros y, con frecuencia, mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.

Los residuos, cualquiera sea su naturaleza, deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley Nº27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo Nº007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Las vajillas, cubiertos y utensilios de cocina se lavarán con agua tibia y detergente o lava vajilla. El último enjuague se realizará con agua caliente (80c), a fin que los mismos sean esterilizados, para tal operación la vajilla se colocará en canastillas. La vajilla y cubiertos higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permitan el ingreso de insectos y/o roedores. Los que muestren señales de deterioro serán retirados del uso y reemplazados inmediatamente.

i) De la seguridad del local

Se disponen las siguientes medidas de seguridad:

- ✓ El Contratista deberá contar con un número apropiado de extintores de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal.
- ✓ Las instalaciones eléctricas deben ser revisadas periódicamente, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento de estas instalaciones será por cuenta del Contratista.
- ✓ El Contratista debe instalar, en el local, un botiquín de emergencia, el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a las normas proporcionadas por Defensa Civil.

j) Equipos y bienes muebles.

El Contratista deberá contar con el siguiente equipamiento como mínimo:

- ✓ Equipos de Cocina: Una (01) cocina industrial de cuatro (04) hornillas (como mínimo), una (01) licuadora.
- ✓ Equipos de refrigeración y/o congelamiento: Una (01) refrigeradora.

- ✓ Una (01) mesa de trabajo de cocina de preferencia de acero inoxidable, la cantidad de mesas y sillas necesarias para albergar la cantidad de comensales guardando la distancia social mínimo de 1m.
- ✓ Menaje de cocina: juegos de cubiertos (Mín. 6 docenas), platos tendidos (Mín. 6 docenas), platos con fondo (Mín. 8 docenas), platos de entrada (Mín. 6 docenas), vasos de vidrio para agua (Mín. 6 docenas), azucarera (Mín. 02 docenas), taza y plato para té (Mín. 6 docenas), servilleteros (Mín. 02 docenas), manteles de mesa (lo necesario para atender) y otros entre olla c/tapa nº 50, olla c/tapa nº 38, olla c/tapa nº 32, teteras (10 Und.), sartenes grandes y medianas (03 Und.), tazones de acero inoxidable, cuchillos de acero inoxidable (04 Und.), cucharón de acero inoxidable (03 Und.).

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ARTE DIEGO QUISPE TITO DEL CUSCO
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
CUSCO - PERÚ

5.6.2. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Deberán dar cumplimiento de las guías y protocolos sanitarios para restaurantes establecidos por las entidades competentes, tomando en cuenta que el contratista, deberá cumplir rigurosamente lo establecido en la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con la modalidad de servicio a domicilio o para llevar", en cumplimiento a la Resolución Ministerial N° 208-2020-Produce.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL CONTRATISTA

- ➢ Ser persona natural o jurídica, con Registro Nacional de Proveedores del Estado vigente (RNP).
- ➢ Contar con Registro Único de Contribuyentes (RUC) activo y habido, afín al rubro materia de la presente contratación.
- ➢ No encontrarse inhabilitado, impedido o sancionado para contratar con el Estado (Art 30 de la Ley General de Contrataciones Públicas).

DEL PERSONAL

El contratista, deberá contar con un equipo profesional para garantizar la ejecución y objetivo de la contratación, los mismos que se encuentran detallados en los requisitos de calificación, siendo las actividades de estos los siguientes:

Maestro (a) Cocinero (a) o Chef: Será el responsable directo de la preparación de los alimentos, así como de garantizar su calidad conforme a las actividades descritas en los Términos de Referencia, siendo las principales actividades los siguientes:

- ➢ 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 la preparación de alimentos de acuerdo a la programación semanal aprobada por el Nutricionista y Dirección de Bienestar Universitario.
- ➢ Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes y durante y después de la preparación de platos.

Azafata y/o Mozo: Será el responsable de dar la bienvenida y gestionar la llegada de los estudiantes, asignándoles mesas y ofreciendo una primera impresión positiva del establecimiento, acompañarlos a la mesa, y asegurar que se satisfagan sus necesidades iniciales, así como de garantizar su calidad conforme a las actividades descritas en los Términos de Referencia, siendo las principales actividades los siguientes:

- ➢ Ser mayor de edad.
- ➢ Contar con buena salud física y mental.
- ➢ No tener antecedentes judiciales ni penales.

- Podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.), debiendo comunicar por escrito a la Entidad.
- Serán clínicamente sanos y libres de cualquier tipo de enfermedad, en ningún caso podrá desempeñar las funciones simultáneamente.
- Es responsabilidad del Contratista proveer a su personal la indumentaria necesaria para la preparación de alimentos (mandil, camisa, pantalón, guantes, gorros) de acuerdo a la función que realiza y de acuerdo al artículo 11° de la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y de servicios a fines.
- La Entidad no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones laborales que le correspondan al Contratista con relación a su personal, siendo a su cuenta y riesgo el pago de remuneraciones y beneficios sociales (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 del 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 atribuible absolutamente al Contratista.

Debiendo demostrar: Pulcritud y orden personal en todo momento, puntualidad y confiabilidad, respeto y cortesía, utilizar su vestimenta en forma impecable y decorosa, para lo cual, además pondrá en práctica las siguientes consideraciones:

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto.
- Las damas deberán utilizar siempre cofia. Uñas cortas, sin anillos ni relojes, pulseras ni cadenas: no deben usarse joyas, gargantillas, collares o muñequeras. Las uñas deben mantenerse limpias, sin ningún tipo de esmalte. No se permitirá el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (llaveros, lápices y prendedores).
- Uniformes completamente limpios.

Los casos de embriaguez o actos reñidos contra la moral y las buenas costumbres cometidos por el personal a cargo del servicio deberán ser considerados como faltas graves dentro del Reglamento de Trabajo del Contratista, así como cuando un trabajador no satisfaga las exigencias del trabajo o no sea idóneo; mereciendo el reemplazo de dicho personal en el plazo de cinco (05) días hábiles de comunicado el hecho al Contratista.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- El Contratista contará con un Libro de Quejas y/o reclamos, el que será proporcionado a solicitud del personal usuario, para la atención de cualquier tipo de observación y/o ocurrencias.
- El Contratista, en cada una de las mesas ubicadas en los comedores, dispondrá de servilletas, limón, botellas de aliño, de ensaladas naturales y otros que crea conveniente, sin que esto represente costo adicional alguno.
- Contar con la copia del carnet sanitario de todo el personal para presentarlo ante cualquier solicitud de la Entidad.
- Los desperdicios se colectarán en recipientes adecuados provistos de tapas tipo vaivén, proporcionados por el Contratista y su eliminación será diariamente en bolsas plásticas herméticamente cerradas, lo cual podrá la Dirección de Bienestar Universitario, mediante visitas inopinadas.
- El menaje y utensilios a emplear por parte del Contratista deberá ser de material resistente que permita su fácil y perfecta limpieza. Queda prohibido el uso de utensilios

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ARTE DIEGO QUISPE TITO DEL CUSCO
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
CUSCO - PERÚ

de plástico, despostillados, oxidados o susceptibles de oxidarse.

- Queda prohibido el ingreso de personal ajeno al ambiente de la cocina, para lo cual se colocará en lugar visible un letrero con la indicación: "Prohibido el ingreso de personal no autorizado a los ambientes de cocina, bajo responsabilidad".
- El Contratista se compromete a que sus actos y la de sus dependientes, así como de toda persona que designe para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asumirá solidariamente y el incumplimiento dará lugar a la resolución inmediata del contrato.
- La Entidad se reserva el derecho de verificar y constatar la veracidad de la documentación e información presentada por el postor ganador del proceso, de no ajustarse a la realidad, la Entidad estará facultada a resolver el contrato.
- En situaciones especiales de actividades académicas y/o artísticas y otras debidamente justificadas y motivadas (previa presentación de documento escrito) en las cuales esté comprometido la comunidad educativa y no concurra a ingerir sus alimentos, la Dirección de Bienestar Universitario comunicará anticipadamente al Contratista con la finalidad de evitar la preparación de sus alimentos.
- El personal designado para prestar el servicio, en ninguna circunstancia, podrá transitar por los ambientes de trabajo; salvo que por razones de atención lo amerite.

8. SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- El servicio a brindarse estará bajo la supervisión de la Dirección de Bienestar Universitario.
- La Dirección de Bienestar Universitario será el encargado de controlar y velar por la calidad, cantidad, higiene, horarios de atención y demás obligaciones asumidas por el Contratista, debiéndose hacer en forma mensual o cuando el caso lo amerite, emitiendo el informe respectivo para remitir al jefe del Área de Abastecimiento para las acciones pertinentes.
- Dirección de Bienestar Universitario solicitará la toma de muestras inopinadas para el control microbiológico y/o bromatológico de los manipuladores, alimentos, de las superficies u otros que se requieran; pruebas que se realizarán en presencia del personal del Contratista o sus representantes.

9. ACREDITACIÓN SANITARIA

El postor adjudicatario, para la suscripción del contrato, deberá presentar a la Entidad la relación detallada de sus trabajadores los cuales obligatoriamente deberán contar con (Carnet de Salud vigente, emitido por la Municipalidad y/o ESSALUD o centro médico, para manipulador de alimentos) y manipulación de alimentos.

Dicho personal deberá permanecer en lo posible durante la vigencia del contrato; así mismo, cada vez que ocurra la necesidad de un cambio deberán comunicarlo a La Entidad con la debida anticipación y justificación.

10. CONFIDENCIALIDAD

El contratista tiene la obligación de guardar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, quedando expresamente prohibido revelar dicha información a terceros.

El contratista, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información. Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las

actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el contratista.

11. PROPIEDAD INTELECTUAL

La Entidad tendrá todos los derechos de propiedad intelectual, incluidos sin limitación, las patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos o documentos y otros materiales que guarden una relación directa con la ejecución del servicio o que se hubieren creado o producido como consecuencia o en el curso de la ejecución del servicio.

12. GARANTÍAS

Para el perfeccionamiento del contrato, el postor adjudicado con la buena pro debe entregar las garantías que correspondan, de conformidad al artículo 61 de la Ley N° 32069 y los artículos 113, 114, 115 y 116 de su Reglamento.

13. VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio de consultoría prestado será de un (01) año, contados a partir de la conformidad otorgada de conformidad con el literal c) del Artículo 69° de la Ley General de Contrataciones Públicas.

14. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CONSULTORÍA

La conformidad del servicio de consultoría estará a cargo de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNADQTC, de conformidad a lo establecido en el artículo 144° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas Ley 32069, en un plazo máximo de siete (07) días contabilizados a partir del día siguiente de recibido a la entregará de la siguiente documentación:

- Tarjeta de Control que representan el consumo del periodo.
- Relación de estudiantes con firma y huella.
- Informe del servicio brindado en dicho periodo en el que se describen las ocurrencias o hechos relevantes durante la ejecución.
- Carta suscrita por el contratista indicando la prestación del servicio remitido a través de mesa de partes de la Entidad, sito en la Av. Huayruropata N°1602 o a través del siguiente correo electrónico mesadepartes@unadqtc.edu.pe.
- Comprobante de pago.
- Otros.

De existir observaciones, la Entidad comunicará al Contratista otorgándole un plazo no mayor al 30% del plazo del entregable correspondiente a efectos de ser subsanadas, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar.

15. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales dentro de los diez 10 días calendarios siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, en concordancia al artículo en el artículo 67 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en los términos de referencia y propuesta técnica que forman parte del contrato, bajo responsabilidad del funcionario competente.

16. CONFIDENCIALIDAD

Toda información de la Universidad Nacional de Arte Diego Quispe Tito del Cusco, a que tenga acceso el contratista, es estrictamente confidencial. El contratista debe de comprometerse a mantener la reserva absoluta en el manejo de la información del caso y no trasmitirla a ninguna persona (natural o jurídica) sin la autorización expresa y por escrito del área usuaria. El contratista deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad en materia de seguridad de la información. Dicha obligación comprende la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución de las prestaciones y la información producida una vez que se haya concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos e información compilados o recibidos por el contratista.

Sobre la inobservancia del párrafo anterior, esta se entenderá como un incumplimiento que no puede ser revertido, por lo que se procederá a la resolución del contrato, bastando para ello una comunicación notarial.

17. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN

A la suscripción de este contrato, el contratista declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante. Asimismo, el contratista se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente. Aunado a ello, el contratista se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación[1] y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados. Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE. Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacioncitas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato. Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato[2]. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que

---

[1] Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

[2] Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco3. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar4.

18. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

En caso de incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a alguna de las partes, se aplicará lo establecido en el artículo 68 de la Ley N° 32069 y en el artículo 122 de su Reglamento.

19. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

19.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL:

Requisito:

Licencia de funcionamiento o apertura del establecimiento (vigente), para la prestación del servicio de expendio de alimentos como restaurantes y/o comedores y/o concesionarios o afines, otorgado por la Municipalidad correspondiente a favor de la Empresa postora.

Acreditación:

Copia de la Licencia de funcionamiento otorgada por la Municipalidad correspondiente.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 87,360.00 (Ochenta y siete mil trescientos sesenta con 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios de consultoría similares a los siguientes: venta de servicio de atención de snack, servicio de cafetería, servicio de atención de comidas en eventos).

Acreditación:

Según lo establecido en las bases estándar del procedimiento de selección para la contratación de bienes.

19.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN FACULTATIVOS

C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

C.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

El personal clave: **Maestro (a) Cocinero (a) o Chef** deberá acreditar como mínimo

---

3 Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

4 Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

un (01) año de experiencia como nutricionista y/o dietista y/o especialista en nutrición y/o nutriólogo en concesionarios de alimentos y/o restaurantes y/o comedores.

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.

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.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

C.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

C.2.1 Formación Académica

Requisitos:

Título profesional y/o bachiller y/o técnico en cocina y/o gastronomía del personal clave requerido como Maestro(a) cocinero(a) o Chef.

Los títulos profesionales requeridos, serán verificado por los evaluadores 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: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.

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

En caso los títulos profesionales requeridos no se encuentren inscrito en los referidos registros, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

En caso se acredite estudios en el extranjero del personal clave, debe presentarse adicionalmente copia simple del documento de la revalidación o del reconocimiento ante SUNEDU, del grado académico o título profesional otorgados en el extranjero, según corresponda.

Nota: La colegiatura y habilitación se harán efectivo al inicio efectivo de la prestación del servicio, para ello el contratista deberá presentar los documentos que acrediten tal condición.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ARTE DIEGO QUISPE TITO DEL CUSCO
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
CUSCO - PERÚ

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ARTE DIEGO QUISPE TITO DEL CUSCO
Mg. Yohn A. Lasteros Holgado
DIRECTOR DE BIENESTAR UNIVERSITARIO