



SOLICITUD DE COTIZACION Nro: 000165

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

NRO. IDENTIFICACION : 001693

Razón Social:

Dirección:

R.U.C.

Teléfono:

Fax:

Pedido: 000132

Concepto: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS - COMEDOR SEDE CHECACUPE (Conv.Nro-5)

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

Atentamente:

Firma y Sello Del Proveedor



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ARTE "DIEGO QUISPE TITO DEL CUSCO"

Mg. Juan B. Casafranca Escobedo
JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO



DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE TERMINOS 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 2026.

.....
Representante legal

ANEXO 7

DECLARACIÓN JURADA DE PARENTESCO Y NEPOTISMO

Yo,.....

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

DECLARO BAJO JURAMENTO:

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.

NO	SI
----	----

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)

ANEXO 8

DECLARACIÓN JURADA DE DOBLE PERCEPCIÓN EN EL ESTADO

Yo,

.....
identificado con DNI N° con dirección
domiciliaria: en el
Distrito: Provincia: Departamento:

DECLARO BAJO JURAMENTO:

(NO) (SI) Tener conocimiento que ningún funcionario o servidor público puede desempeñar más de un empleo o cargo público remunerado, (*con excepción de uno más por función docente, de acuerdo a lo señalado en el numeral 13.2 de la norma técnica).

(NO) (SI) Percibir otra remuneración a cargo del Estado

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

Nombre de la Institución por la que percibe remuneración a cargo del Estado:	
Cargo que ocupa:	
Condición Laboral:	
Horario Laboral:	
Dirección de la institución:	

(NO) (SI) Tener incompatibilidad de distancia y con el horario de trabajo de dicho vínculo laboral.

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

.....
Firma
DNI



Huella

*Art. 40° de la Constitución Política del Perú y artículo 3 de la Ley N° 28175 Ley Marco del Empleo Público.
La información contenida en la presente declaración jurada será sujeta de control posterior a cargo de la , a fin de corroborar la inexistencia de incompatibilidad horaria ni de distancia.

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 Dedución 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 mí 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



**FORMATO DE DECLARACIÓN JURADA SOBRE PROHIBICIONES E
INCOMPATIBILIDADES**

Yo,.....identificado/a con DNI N°
....., declaro bajo juramento:

- a) Cumplir con las obligaciones consignadas en el artículo 3 de la Ley N° 31564 y artículo 16 de su Reglamento, esto es:
 - Guardar secreto, reserva o confidencialidad de los asuntos o información que, por ley expresa, tengan dicho carácter. Esta obligación se extiende aun cuando el vínculo laboral o contractual con la entidad pública se hubiera extinguido y mientras la información mantenga su carácter de secreta, reservada o confidencial.
 - No divulgar ni utilizar información que, sin tener reserva legal expresa, pudiera resultar privilegiada por su contenido relevante, empleándola en su beneficio o de terceros, o en perjuicio o desmedro del Estado o de terceros.

- b) Abstenerme de intervenir en los casos que se configure el supuesto de impedimento señalado en el artículo 5 de la Ley N° 31564 y en los artículos 10 y 11 de su Reglamento.

- c) No hallarme incurso en ninguno de los impedimentos señalados en los numerales 11.3 y 11.4 del artículo 11 del Reglamento de la Ley N° 31564.

Suscribo la presente declaración jurada manifestando que la información presentada se sujeta al principio de presunción de veracidad del numeral 1.7 del artículo IV del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Si lo declarado no se ajusta a lo anteriormente mencionado, me sujeto a lo establecido en el artículo 438 del Código Penal y las demás responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que correspondan, conforme al marco legal vigente.

Cusco.....de.....de 20....

Firma
N° DNI:



TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

Unidad Orgánica	DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Meta presupuestaria	0030
Actividad Operativa	C0038 ATENCIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR
Denominación de la Contratación	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS – SERVICIO DE COMEDOR SEDE CHECACUPE



1. Finalidad Pública

La contratación del Servicio de alimentación de personas para el servicio de comedor de la Dirección de bienestar universitario, tiene como finalidad brindar una atención adecuada garantizando alimentos seguros, variados y balanceados a los estudiantes, contribuyendo a sus condiciones de estudio, rendimiento académico y bienestar en general.

2. Objetivo de la Contratación

2.1. Objetivo General:

Contratar los servicios de una persona natural o jurídica (según la accesibilidad de la contratación) que brinde el servicio de alimentación a los estudiantes, cumpliendo las normativas establecidas por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) del Ministerio de Salud en la Norma Técnica N°173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva”, aprobada con la Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA.

2.2. Objetivos Específicos:

- Dotar un servicio de alimentación de calidad para brindar alimentos variados y balanceados a los estudiantes beneficiarios y contribuir en sus condiciones de estudio, rendimiento académico y bienestar en general.
- Ayudar a los estudiantes de escasos recursos económicos y con óptimo rendimiento académico a cubrir sus necesidades nutricionales, facilitando su dedicación exclusiva a sus estudios.

3. Alcances y descripción del servicio

3.1. Alcance y cantidad a contratar

MES	RACIONES DIARIAS	DÍAS	RACIONES MENSUALES
ABRIL	12 (raciones máximas al día)	9	108
MAYO	12 (raciones máximas al día)	20	240
JUNIO	12 (raciones máximas al día)	20	240
JULIO	12 (raciones máximas al día)	16	192
SETIEMBRE	12 (raciones máximas al día)	21	252
OCTUBRE	12 (raciones máximas al día)	18	216
NOVIEMBRE	12 (raciones máximas al día)	21	252
DICIEMBRE	12 (raciones máximas al día)	11	132
Total,		136	1,632

La frecuencia y horario de atención de los alimentos es de lunes a viernes (no feriado) de 12 m. a 2:30 p.m., pudiendo ser modificado únicamente a pedido del área usuaria, mediante carta, comunicada vía correo electrónico, atendiendo a razones y acciones propias de sus actividades operativas/administrativas, 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.



FRECUENCIA	TIPO DE ALIMENTO	HORARIO DE ATENCIÓN
Lunes a viernes (no feriado)	Almuerzos	12:00 a 14:30 horas

3.2. De la descripción del Servicio

El servicio de comedor brinda una atención adecuada garantizando alimentos seguros y con adecuada calidad nutricional, por lo que el servicio contratado debe cumplir:

- El personal que preste servicio, debe obligatoriamente certificar que goza de buena salud, por medio de un carnet de sanidad.
- El proveedor presenta una propuesta de un menú mensual balanceado y nutritivo que contenga porciones reducidas de carbohidratos, grasas saturadas, sal y azúcar, está prohibido también usar mariscos ya que no son frescos para la zona, así como el uso de mayonesas caseras; el menú debe contener mayor cantidad de ensaladas, frutas, y productos con contenido proteico, hierro, calcio.
- El menú presentado por el proveedor será validado por el especialista de nutrición o quien haga sus veces, teniendo la potestad de sugerir el cambio de los productos a usar según su criterio profesional.
- El personal de cocina debe utilizar obligatoriamente implementos como un guardapolvo o mandil, gorra, mascarilla simple y mantener el cabello recogido, uñas cortas y sin accesorios como pulseras y anillos, así como mantener la pulcritud.
- El servicio de Comedor debe mantener los utensilios, enseres y demás accesorios de cocina limpios, todos los ambientes y superficies que entran en contacto con las manos (de personal o externos) deben estar limpios y desinfectados.
- El proveedor debe contar con campana extractora y con un extintor CO2 básico por seguridad, así como puntos de lavado de manos con agua y jabón líquido y servicios higiénicos en buenas condiciones.
- Realizar una correcta segregación de sus residuos, siendo recolectados en recipientes adecuados provistos de tapas de vaivén y que se mantengan limpios y en lugares adecuados.
- Firmar los formatos de inspección mensual que realice la Universidad Nacional de Arte Diego Quispe Tito del Cusco.
- El servicio de alimentación es a todo costo, bajo la modalidad de externo (servicio a mesa) en un ambiente proporcionado por el contratista.
- La prestación del servicio debe ser de alta calidad e higiene, con alimentos nutritivos, inocuos, variados y balanceados proporcionados de acuerdo a las exigencias y necesidades de la UNADQTC, respetando las normas de salubridad (DIGESA, SENASA y otros) así como parámetros y disposiciones establecidos en el reglamento para el uso del servicio del comedor de la UNADQTC aprobada con Resolución Presidencial N°543-2025-UNADQTC/PCO.
- El proveedor deberá brindar una buena atención, esmerada, ágil y cortés a los estudiantes, de acuerdo a las exigencias y necesidades.
- El proveedor deberá contar con insumos para una alimentación saludable: carnes, lácteos, vegetales, frutas, legumbres y granos de primera calidad.

3.3. Características específicas del alimento y el servicio:

El presente servicio contara con las siguientes características:

A. Estructura Nutricional:

La estructura nutricional de la ración alimentaria 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 valor calórico total:

Distribución calórica:

- Carbohidratos 50 – 60% del valor calórico.
- Proteínas 10 – 15% del valor calórico.
- Lípidos 30% del valor calórico (no más de 10% de grasas saturadas).

B. De los insumos y productos:

Todo producto a utilizar deberá reunir los requisitos de calidad y sanidad, debiendo estar libres de malformaciones, magulladuras o putrefacción; considerando en el caso de los envasados, que se encuentren debidamente identificados y sin ningún deterioro, debiendo figurar la fecha de vencimiento, estando además prohibido, almacenar alimentos junto a productos tóxicos como desinfectantes, detergentes y otras prácticas que podrían dar lugar a la resolución del contrato.

Está prohibido el uso de alimentos adulterados, vencidos, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de seis (06) horas de preparados o después de (24) horas si son refrigerados. Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes o rechazados. El contratista será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera causar el reciclado de los mismos.

C. De la descripción 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:

- Un (01) plato de sopa.
- Un (01) plato de fondo o segundo (con dos opciones a escoger)
- Una (01) ración de fruta de estación.
- Un (01) vaso de refresco de fruta, infusión, bebida natural, fría o caliente.

D. Frecuencia de alimentos en las preparaciones:

ALIMENTO	FRECUENCIA
Carnes de res/ cerdo/ cordero o menudencia de res.	2v x semana
Pollo/ pavo/ pavita	2v x semana
Pescado Fresco	1v x semana
Menestras	2v x semana
Fruta de estación	5v x semana
Verduras	5v x semana

E. Del gramaje promedio de los alimentos crudos:

ALIMENTO	FORMA DE PREPARACIÓN	PESO NETO CRUDO
1. Carne fresca	Bistec o asado	120 gr. +/- 5 gr
	Picado: lomo o ajiaco	100 gr. +/- 5 gr
2. Pollo fresco	Con hueso	225 gr. +/- 5 gr
	Sin hueso	150 gr. +/- 5 gr
3. Pescado fresco	Frito o sudado	120 gr. +/- 5 gr



	Ceviche	150 gr. +/- 5 gr
4. Pavita con hueso	Medallones	120gr. +/- 5 gr
5. Guarnición	Arroz	100 gr. +/- 5 gr
	Papa/camote/yuca/choclo	100 gr. +/- 5 gr
	Arroz con pollo o chaufa	120 gr. +/- 5 gr
	Sopa	20 gr. +/- 5 gr
6. Fideos	Tallarines	100 gr. +/- 5 gr
	Sopas	20 gr. +/- 5 gr
7. Menestras	Todas	60 gr. +/- 5 gr
8. Papa	Guarnición	150 gr. +/- 5 gr
	Puré	150 gr. +/- 5 gr
	Sopa	50 gr. +/- 5 gr
	Guiso	100 gr. +/- 5 gr
9. Verduras	Guarnición	200gr. +/- 5 gr

F. Almacenamiento de materias primas e insumos:

- Almacenarse según tipos de alimentos (pericibles y no pericibles), en ambientes en buen estado de conservación e higiene, que mantengan las condiciones establecidas de temperatura y humedad requeridas para su conservación.
- Los alimentos elaborados industrialmente como el azúcar, harinas, gelatinas entre otros, deben almacenarse en sus envases originales. Si estos son fraccionados se debe utilizar envases de uso exclusivo para tal fin, protegido e identificado con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Estar dispuestos en orden y separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire y faciliten la inspección e higiene.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros. No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas.
- Mantener la cadena de frio de los alimentos que lo requieren. Las temperaturas deben estar bajo control y los registros de verificación consignados en el programa de BPM. Los equipos de frio deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su operatividad y funcionamiento.
- Los alimentos refrigerados deben almacenarse a temperaturas de seguridad de 4C a 1C y los congelados a una temperatura menor o igual a -18C.
- Los implementos de limpieza del almacén deben mantenerse en un lugar exclusivo, limpio y señalizado.

G. 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.

3.4. De la salubridad del establecimiento:

A. Ubicación y estructura física:



- Contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran y distribuyen.
- Las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos. Estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).
- Debe 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 (campana extractora) 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 al ambiente o riesgo de incendio.

Nota: Estos requisitos deberán ser presentados (fotografías) en las cotizaciones de los proveedores interesados y evaluado por el área usuaria.

B. Prácticas de limpieza y desinfección:

- El personal de cocina debe utilizar obligatoriamente implementos como un guardapolvo o mandil, gorra, mascarilla simple y mantener el cabello recogido, uñas cortas y sin accesorios como pulseras y anillos, así como mantener la pulcritud.
- Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben estar en buen estado de conservación e higiene (limpios y desinfectados).
- Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, además deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación.
- La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

C. Prevención y control de vectores:

- Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área donde se manipulan directa o indirectamente los alimentos, que impliquen riesgo de contaminación cruzada.
- El servicio de alimentos debe establecer medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración; así como, eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento.
- Las medidas de control, están destinadas a la erradicación de plagas y los métodos de control deben aplicarse de forma inmediata cuando existan evidencias de su presencia. La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores, debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por la Autoridad Sanitaria. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados.
- Los productos químicos y biológicos deben guardarse bajo estrictas medidas de seguridad, a fin de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos.

D. Residuos sólidos:



- En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados (incluida la vajilla rota o desechada, durante las operaciones diarias), debe disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa (preferentemente biodegradables o similares), 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, que cuenten con tapa o con un sistema que garantice su aislamiento, estos deben ser en número o capacidad suficiente a la demanda del servicio y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Los contenedores deben ubicarse en un ambiente específico, totalmente independiente, separados de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos, manteniéndose limpios y cerrados cuando no se utilizan, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y evitar la proliferación de insectos, roedores.

E. Servicios higiénicos

- Los servicios higiénicos 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, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- Debe contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos, según indicaciones del Ministerio de Salud.

F. Protocolo de bioseguridad

Deberá 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 Normativa de la Resolución Ministerial N°157-2021 Servicios de Alimentación Colectiva.

G. En caso de brote de Intoxicación por alimentos

El contratista ante la ocurrencia de un brote de intoxicación ocasionado por el consumo los alimentos elaborados por ellos, tiene la obligación de dar aviso inmediato a la Institución, Dirección de Bienestar Universitario y a la Autoridad de Salud Regional de la jurisdicción donde se ubica el servicio de alimentos. Y proceder según lo establecido en la Resolución Ministerial N°157-2021 Servicios de Alimentación Colectiva.

Se debe llevar el listado de alimentos servidos dentro de las 24 horas inmediatas previas a la ocurrencia del brote, y de ser posible mantener en refrigeración bien identificados una porción de los alimentos potencialmente peligrosos que se sirvieron.

Se consideran alimentos potencialmente peligrosos (la lista no tiene carácter taxativo):

- Preparaciones con ingredientes de origen animal crudos o no tratados térmicamente como mayonesas, salsas a base de queso fresco, aves de corral en todas las variedades de preparaciones, entre otros.
- Granos y cereales cocidos que se dejan sin refrigerar para su uso en diversas preparaciones como arroz chaufa, tallarines cocidos, arroces cocinados, papas sancochadas peladas, ensaladas de vegetales con papa, entre otras.



- Preparaciones con alto grado de manipulación como sanguches, bocaditos, bolitas de causa, canapés, ensaladas de frutas o fruta pelada o trozada, y ensaladas de ingredientes varios, entre otras.

3.5. Del personal clave:

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.
- Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
- Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes y durante y después de la preparación de platos.

Formación Académica:

- Título profesional y/o bachiller y/o técnico en cocina y/o gastronomía del personal clave requerido como Maestro(a) cocinero(a) o Chef, acreditado con copia simple del título o diploma.

Experiencia:

- El Maestro (a) Cocinero (a) o Chef deberá acreditar como mínimo un (02) años de experiencia en concesionarios de alimentos y/o restaurantes y/o comedores.

Obligaciones del personal:

- 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, 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.
- De haber cambios en el personal, este debe ser informado a la entidad y actualizar la documentación pertinente.
- 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.
- 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 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.

3.6. De la supervisión:

- El servicio a brindarse estará bajo la supervisión de la Dirección de Bienestar Universitario.
- La Dirección de Bienestar Universitario a través de sus servicios 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, mediante visitas inopinadas el cual será evidenciada con informe de supervisión que contenga registro fotográfico y ficha de inspección.
- La Dirección de Bienestar Universitario solicitará la contratación de los servicios para la toma de muestras inopinadas para el control microbiológico de los manipuladores, alimentos, de las superficies u otros que se requieran, en caso de un brote de intoxicación por alimentos o cuando la entidad lo disponga; pruebas que se realizarán en presencia del personal del Contratista o sus representantes.

4. Requisitos mínimos del proveedor

- Contar con RUC activo y habido (adjuntar ficha RUC).
- De superar el monto de una UIT deberá contar con RNP vigente (Adjuntar ficha RNP).
- Contar con CCI activo.
- Licencia de funcionamiento
- Presentar los carnets de sanidad de todos los trabajadores que atiendan el servicio.
- No tener impedimentos para contratar con el estado, conforme al artículo 30° de la ley de contrataciones públicas.

5. Garantías

El servicio deberá brindarse de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación. El proveedor asumirá cualquier responsabilidad derivada de la manipulación, conservación de productos e insumos y preparación de servicio frente a terceros, lo cual incluye cubrir los costos de medicinas y hospitalización de ser necesario, por trastornos gastrointestinales.

6. Lugar y Plazo de Ejecución

Lugar: La prestación del servicio de alimentación se llevará a cabo en el local designado por el contratista (restaurante o similar) que deberá contar con un área mínima de 5 m² y deberá contar con una capacidad de aforo para 6 estudiantes como mínimo, con toda la implementación requerida y ubicado en lugares adyacentes o inmediaciones de la Sede de Checacupe en Calle Tupac Amaru S/N.

Plazo: El plazo de ejecución de la prestación del servicio de alimentación para los estudiantes beneficiarios del Comedor Universitario será de abril a diciembre.

7. Entregables.



Será presentado a través de una CARTA y por mesa de partes presencial de la Entidad (Av. Huayruropata N°1602), describiendo las actividades desarrolladas en el numeral 3, el mismo que será presentado en el siguiente día hábil después de concluida la atención del mes.

El entregable debe contemplar, Carta suscrita por el contratista indicando la prestación del servicio, adjuntando lo siguiente: Comprobante valido para la SUNAT, copia de la orden de servicio, registro fotográfico de la atención y relación de estudiantes atendidos con firma y huella (original).

8. Conformidad

La conformidad del servicio será otorgada por el responsable de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNADQTC, previo informe de la responsable del servicio social y/o del servicio de salud.

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

9. Forma y Condiciones de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación a favor del contratista en pagos mensuales dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, en concordancia al artículo 87 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas, siempre que se verifique las condiciones establecidas en los términos de referencia y propuesta técnica que forman parte del contrato, bajo responsabilidad del funcionario competente.

10. Confidencialidad

No corresponde

11. Penalidades

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 aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable; en cumplimiento al artículo 120 del Reglamento de la Ley N°32069 Ley General de Contrataciones Públicas. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con 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 bienes y servicios: F = 0.40

Para obras:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta días: F = 0.40.
- b) Para plazos entre sesenta y uno a ciento veinte días: F = 0.25.
- c) Para plazos mayores a ciento veinte días: F = 0.15

Para consultorías de obras:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta días: F = 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta días: F = 0.25.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato, componente o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

12. 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 APLICABLE EN BASE AL VALOR DE UIT
1	Por cada atraso injustificado en el horario de atención y distribución de los alimentos. (Por día de ocurrencia)	1%
2	Presencia de cabello en los alimentos preparados o la presencia de insectos o de otros dentro de alguna preparación u objetos distintos a los alimentos en plato de servicio (incluyendo refrescos o infusiones), presentar plato con cabello semi-crudo (mal cocinado). (Por ocurrencia)	1%
3	Preparar y presentar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterados y/o deteriorados y/o contaminados y/o en malas condiciones antihigiénicas. (Por día de ocurrencia)	1%

Constatado el supuesto de incumplimiento que conlleva 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 renuncia del representante del Contratista firmante del 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.

13. Clausula Anticorrupción y antisoborno

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 probada 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 contratación¹ 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, participacionistas, 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 contrato². Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conlleva que



tc

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 hubiere lugar⁴.

14. Solución de Controversias

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, según el numeral 81.3 del artículo 81 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, 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.

15. Resolución de contrato por incumplimiento

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal b) del numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas "Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple". Siendo el procedimiento que seguir lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

16. Gestión de riesgo

El Contratista y la Entidad, toman conocimiento aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ARTE
DIEGO QUISPE TITO DEL CUSCO

Ramírez
Ps. Jaclyn A. RAMÍREZ GUILLEN
DIRECTORA (a) DE BIENESTAR
UNIVERSITARIO

Firma del responsable de la Unidad Orgánica

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

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.