

BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.



UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
FRONTERA

BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL
SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA
UNF.**

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I
ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en www.seace.gob.pe.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente*

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el numeral 1 de la Sexta Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento en lo que corresponde a Concurso Público así como lo dispuesto en el artículo 59 del mismo.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor. Los demás documentos deben ser rubricados (visados) por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado.

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

La presentación de ofertas se realiza en **acto público** en presencia de notario o juez de paz en el lugar, fecha y hora establecidos en el cronograma publicado en el SEACE.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

El acto público se inicia cuando el comité de selección empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron en el procedimiento, para que entreguen sus ofertas. Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tiene por desistido.

La apertura del sobre que contiene la oferta, se realiza de acuerdo a lo indicado en el numeral 2 de la Sexta Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento en lo que corresponde

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

a Concurso Público así como lo señalado en el acápite de documentos para la admisión de la oferta previsto en el numeral 2.2.1.1. del Capítulo II de la sección específica de las bases.

En caso el comité de selección no admita la oferta el postor puede solicitar que se anote tal circunstancia en el acta, debiendo el notario o juez de paz mantenerla en custodia hasta el consentimiento de la buena pro, salvo que en el acto de presentación de ofertas o en fecha posterior el postor solicite su devolución.

En el acto de presentación de ofertas se puede contar con un representante del Sistema Nacional de Control, quien participa como veedor y suscribe el acta correspondiente.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

En caso el comité de selección, previo a la evaluación, determinase que las ofertas no responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de los Términos de Referencia detallados en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases, las declara no admitidas.

La evaluación consiste en la aplicación de los factores de evaluación previstos en el Capítulo IV de la sección específica de las bases a las ofertas admitidas, con el objeto de determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje, se toma en cuenta lo indicado en el numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se realiza a través de sorteo. Para la aplicación de este criterio de desempate se requiere la participación de notario o juez de paz y la citación oportuna a los postores que hayan empatado, pudiendo participar en calidad de veedor un representante del Sistema Nacional de Control.

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

Luego de culminada la evaluación, el comité de selección califica a los postores que obtuvieron el primer y segundo lugar, según el orden de prelación, verificando que cumplan con los requisitos de calificación detallados en el numeral 3.2 del Capítulo III de la sección específica de las bases. La oferta del postor que no cumpla con los requisitos de calificación es descalificada.

Si alguno de los dos postores no cumple con los requisitos de calificación, se aplica lo establecido en el numeral 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 y la Séptima Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

Importante

De conformidad con el Comunicado N° 012-2017-OSCE la Entidad podrá solicitar la subsanación de ofertas de manera electrónica, la cual será remitida al correo electrónico consignado por el proveedor para su inscripción en el RNP; sin perjuicio de que el postor efectúe la subsanación requerida a través de la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día del envío al correo electrónico. En ese sentido, es responsabilidad del proveedor realizar el seguimiento permanente de las notificaciones a su correo electrónico.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse todas las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE
SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

Importante

En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello. La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA SULLANA
RUC N° : 20526270364
Domicilio legal : AV. SAN HILARIÓN N° 101, SULLANA, PIURA, PERÚ
Teléfono: : 958599781
Correo electrónico: : ymunoz@unfs.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de preparación de raciones alimenticias para el semestre 2019 I y 2019 II para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la UNF.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 010-2019-UNF-DGA el 12 de marzo del 2019.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO
RECURSOS ORDINARIOS

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de Suma Alzada, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.7. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 151 días académicos en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 6.00 (Seis Soles) en la Unidad de Tesorería de la Universidad Nacional de Frontera, sito en AV. SAN HILARIÓN N° 101, SULLANA, PIURA, PERÚ.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 30879 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2019.
- Ley N° 30880 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2019.
- Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por el Decreto Legislativo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Ley General de Salud, Ley N° 26842.
- Ley de inocuidad de los alimentos N° 1062.
- Reglamento de Ley de inocuidad de los alimentos D. S. N° 034-2008-AG.
- Ley N° 29783 ley de seguridad y salud en el trabajo.
- Norma de sanidad para funcionamiento de Restaurant y servicios afines, Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM, Normas Para El Establecimiento Y Funcionamiento De Servicios De Alimentación Colectivos.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Afines y, su modificatoria RM. N° 685-2014/MINSA.
- Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del INS. Procedimiento para el Diseño y Validación de Recetas Nutricionales del CENAN.
- Resolución de Comisión Organizadora N° 001-2018-CO-UNF, que aprueba el Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera.
- Decreto Supremo N°006-2016-MINAGRI. Decreto Supremo que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N°004-2011-AG.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta se presenta en un (1) sobre cerrado en original, dirigido al comité de selección del **Concurso Público N° 001-2019-UNF**, conforme al siguiente detalle:

Señores
UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA
AV. SAN HILARIÓN N° 101, SULLANA, PIURA, PERÚ
Att.: Comité de selección

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF
Denominación de la convocatoria: contratación del servicio de preparación de raciones alimenticias para el semestre 2019 I y 2019 II para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la UNF.

OFERTA
[NOMBRE / DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) DOCUMENTACIÓN QUE SERVIRÁ PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE ALGÚN COMPONENTE DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA QUE LA ENTIDAD CONSIDERE PERTINENTE:
- **Declaración Jurada** suscrita por cada personal propuesto como equipo de colaboradores o personal No Clave (ayudantes de cocina, mozos, ayudantes de lavado de servicio y ayudantes de limpieza) **y el Representante Legal**, en donde declare que cuentan con una experiencia mínima de trabajo de un (1) año en labores relacionadas al objeto de la convocatoria.
 - **Declaración Jurada** suscrita por cada personal propuesto como **(ayudantes de cocina y mozos,) y el Representante Legal**, en donde se declare que **cuentan** con capacitación en manipulación de alimentos, inocuidad y buenas prácticas en el servicio de alimentación, o capacitaciones a fines.
 - **Declaración Jurada** suscrita por cada personal propuesto (Gerente y/o Administrador, Maestro de Cocina, Nutricionista, Mozos, Ayudantes de Cocina, ayudantes de lavado de servicio y ayudantes de limpieza) **y el Representante Legal** en donde declare que cuenta con carnet sanitario vigente, Certificado de Buena Salud y de no tener antecedentes penales ni policiales.
- f) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**³
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en SOLES y el detalle de precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda, solo cuando el procedimiento de selección se haya convocado por uno de dichos sistemas. Así como el monto de la oferta de la prestación accesoria, cuando corresponda **(Anexo N° 6)**.

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

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <http://www.ongei.gob.pe/interoperabilidad/>

³ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

Importante

- *El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato. CARTA FIANZA
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI).
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <http://www.onpei.gob.pe/interoperabilidad/>

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

- h) Estructura de costos.
- i) Correo electrónico para comunicaciones durante la ejecución contractual.
- j) Certificados de buena salud (Rayos X, Serológicos y coprocultivos) de todo el personal propuesto que se encargará de ejecutar el servicio, expedido por organismos oficiales competentes.
- k) Copia del Carnet de Sanidad (Manipulador de Alimentos) vigente de todo el personal propuesto que se encargará de ejecutar el servicio expedido por organismos oficiales competentes.
- l) Certificado de no registrar antecedentes penales, ni policiales de todo el personal propuesto para la ejecución del servicio expedido por organismos oficiales competentes.
- m) Copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia mínima de 01 año **del equipo de colaboradores o personal No Clave (ayudantes de cocina, mozos, ayudantes de lavado de servicio y ayudantes de limpieza)** en actividades relacionadas al objeto de la convocatoria.
- n) Copia de Certificados y/o constancias de capacitación para los Ayudantes de Cocina y los Mozos en donde se demuestre haber sido capacitados en manipulación de alimentos, inocuidad y buenas prácticas en el servicio de alimentación, o capacitaciones a fines.
- o) Relación de equipos y menaje/vajilla, verificados por el Responsable de Control Patrimonial y un personal designado por la Oficina de Bienestar Universitario.
- p) Relación de todo el personal destacado a la Entidad, indicando: Nombre completo, documento de identidad, cargo o funciones.
- q) Certificado de Habilitación Profesional del personal propuesto (Lic. Nutricionista) en original
- r) Copia de la Constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual*

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento debe presentar la documentación requerida en la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional de Frontera, sito en AV. SAN HILARIÓN N° 101, SULLANA, PIURA, PERÚ.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en *PAGOS MENSUALES correspondientes a la cantidad de raciones alimenticias suministradas en dicho periodo.*

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

- Informe del Equipo de Supervisión y Control de la Preparación y Suministro de las Raciones Alimenticias de la UNF, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Acta de Recepción y Conformidad.
- Comprobante de Pago de la Merced Conductiva por el monto fijo mensual S/ 800.00 (Ochocientos y 00/100.00 Soles), que deberán ser cancelados por El CONTRATISTA, al término de cada mes, en la Unidad de Tesorería de la UNF.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional de Frontera, sito en AV. SAN HILARIÓN N° 101, SULLANA, PIURA, PERÚ.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

TERMINOS DE REFERENCIA

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	DETALLE	CANTIDAD DIARIA	TOTAL X 151 DIAS
1	Servicio de preparación de raciones alimenticias para el semestre 2019 I y 2019 II, para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la UNF	SERVICIO	Desayuno	210	31,710
			Almuerzo	210	31,710

- Denominación de la contratación:** SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II, PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF
- Finalidad Pública:** La presente contratación contribuirá al desarrollo de la educación universitaria beneficiando a estudiantes con rendimiento académico satisfactorio y escasos recursos económicos en el desarrollo de sus diferentes capacidades basadas en los principios de méritos, capacidad, igualdad de oportunidades y profesionalismo de acuerdo a la Ley Universitaria 30220, lo cual debe beneficiar a un total de 210 alumnos.
- Antecedentes:** La Universidad en el marco de su Plan Anual para el año 2019, tiene la necesidad de contratar los servicios de una empresa con experiencia en el rubro de alimentación para los estudiantes beneficiarios del Comedor Universitario de la UNF.
- Objetivo de la contratación:** la presente contratación tiene por objeto seleccionar a una empresa para concesionar el servicio de alimentación a los alumnos de la Universidad Nacional de Frontera para los semestres académicos 2019 I y 2019 II. Esta deberá estar a cargo de una persona jurídica y/o persona natural con RUC, que cuente con experiencia en el rubro de alimentos a fin de brindar una atención de alimentos en condiciones óptimas de higiene y salubridad, así como buena calidad de alimentos.
- Referencia Normativa:**
 - Ley General de Salud, Ley N° 26842.
 - Ley de inocuidad de los alimentos N° 1062.
 - Reglamento de Ley de inocuidad de los alimentos D. S. N° 034-2008-AG.
 - Ley N° 29783 ley de seguridad y salud en el trabajo.
 - Norma de sanidad para funcionamiento de Restaurant y servicios afines, Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA.
 - Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM, Normas Para El Establecimiento Y Funcionamiento De Servicios De Alimentación Colectivos.
 - Código civil.
 - Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Afines y, su modificatoria RM. N° 685-2014/MINSA.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

- Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del INS. Procedimiento para el Diseño y Validación de Recetas Nutricionales del CENAN.
- Resolución de Comisión Organizadora N° 001-2018-CO-UNF, que aprueba el Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera.
- Decreto Supremo N°006-2016-MINAGRI. Decreto Supremo que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N°004-2011-AG.

6. Alcances y características del servicio:

6.1. Alcances:

Considerando que el servicio a contratar incide directamente en la salud y bienestar de los estudiantes de la Universidad Nacional de Frontera; por lo tanto, en cautela de cumplimiento de la calidad y sanidad ofrecidas el contratista deberá cumplir los siguientes objetivos:

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento preparación y servido de raciones.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación para los estudiantes de la Universidad Nacional de Frontera.
- La vigilancia y seguridad sanitaria alimentaria se sustentará en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y en los procedimientos de higiene y saneamiento. Será ejercida por un profesional en nutrición, contratado por el concesionario del comedor universitario. La Universidad Nacional de Frontera ejercerá una vigilancia a través de la Oficina de Bienestar Universitario.
- El servicio debe ser personalizado, eficiente, de calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana variada, balanceada, inocua y proporcionada, de acuerdo a los requerimientos mínimos y a las necesidades de los estudiantes de nuestra universidad.

6.2. Características del servicio:

6.2.1. De la calidad de los productos y alimentos:

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura). Según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).
- Los alimentos a usarse para la preparación y a servirse serán de calidad garantizada; es decir deberán ser preparados el mismo día, así como utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidos del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío, además no exceder congelado de una semana.
- La frecuencia de consumo de carnes semanal será mínimamente en la siguiente manera:

Cárnico (Almuerzo)	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero, Picado y molido.)	2 veces por semana
Vísceras (mondongo, hígado, mollejas, pata de res, etc.)	1 vez a la quincena
Aves (pollo, gallina, pavita.)	4 veces por semana
Chancho y cabrito	1 vez a la quincena
Pescado (cabrilla, bonito, cachema y congrio)	2 veces por semana

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

Es necesario aclarar que la semana de servicio consiste en 10 comidas por beneficiario entre desayunos y almuerzos; por lo que la frecuencia de las carnes tiene la sumatoria de 8 por semana quedando para dos desayunos incluir otro tipo de proteína animal como por ejemplo huevo (torrejas, huevo cocido, etc.)

Esta frecuencia puede variar si se presenta escases de los mismos u otras condiciones previa coordinación con la Oficina de Bienestar Universitario de la UNF.

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

6.2.2. Control de productos a utilizar:

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

La Oficina de Bienestar Universitario (la OBU en adelante) de la UNF verificara periódicamente los productos recepcionados en el almacén del Contratista, levantando la correspondiente acta.

De existir observaciones, de manera inmediata la OBU deberá informar a la Oficina de Administración para las notificaciones al contratista y, demás actos que correspondan.

Mantenimiento de productos:

a) CARNES:

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

b) PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS:

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

c) VISCERAS FRESCAS: Sólo hígado y Mondongo.

i. Hígado:

- Superficie lisa, brillante,
- Color pardo claro, c
- Consistencia algo clara y elástica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ii. **Mondongo:**

- Debe ser fresco,
- debidamente procesado,
- de color parejo, sin manchas;
- presentación en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene,
- presentando en el momento de la recepción una temperatura no mayor de 5° C.

d) HUEVOS FRESCOS DEBIDAMENTE ENVASADOS.

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

e) LECHE FRESCA Y DERIVADOS

- i. Olor suave y agradable.
- ii. Color blanco opaco.
- iii. Sabor sui géneris.
- iv. La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - condiciones de conservación,
 - ingredientes empleados,
 - peso neto,
 - cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

f) HORTALIZAS Y FRUTAS

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

g) RAÍCES Y TUBÉRCULOS

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

h) CEREALES Y DERIVADOS

- i. Deben estar sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados.
- ii. En el caso de ser envasados deberán estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - Fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - Condiciones de conservación,

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

- Ingredientes empleados,
- Peso neto,
- Cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

i) PRODUCTOS ENLATADOS

- i. Deben estar previstos de una etiqueta o rótulo perfectamente adheridos al envase con la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - condiciones de conservación,
 - ingredientes empleados,
 - peso neto,
 - cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

j) EMBUTIDOS

- i. Características organolépticas:
 - olor y sabor característicos.
 - color uniforme,
 - sin manchas.
- ii. La etiqueta deberá contener obligatoriamente la siguiente información:
 - Registro sanitario,
 - fecha de fabricación y fecha de vencimiento,
 - condiciones de conservación,
 - ingredientes empleados,
 - peso neto,
 - cualquier otra información establecida de acuerdo a los reglamentos sanitarios aplicables.

k) CONDIMENTOS:

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

6.2.3. Almacenamiento y mantenimiento de alimentos.

Almacenamiento: Tanto los alimentos perecederos, como los no perecederos, deberán mantenerse en condiciones de almacenamiento que garantice su inocuidad y óptimas condiciones para la preparación de las raciones alimenticias.

Mantenimiento de carnes: Todas las carnes y menudencias que se utilicen deberán proceder de centros de beneficio y camales autorizados. Las carnes de pescado y otros productos hidrobiológicos, deberán proceder de centros de expendio autorizados para el suministro, y deberán mantenerse en cadena de frío que garantice su inocuidad.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

Protección de alimentos: Todos los alimentos deben protegerse en congelador, refrigerador cerrado, tapas acrílicas, según corresponda.

6.2.4. Transporte de alimentos.

Transporte de alimentos a la UNF: los alimentos que correspondan ser trasladados a la UNF, serán transportados desde el local del CONTRATISTA, de manera tal que se garantice la calidad sanitaria e inocuidad. De acuerdo al tipo de alimentos que se deba transportar, deberá observarse lo siguiente:

- a) Proveer de los medios suficientes para proteger los alimentos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o cualquier otro efecto indeseable.
- b) No transportar con otro tipo de productos que puedan contaminarlos.
- c) Acondicionados para garantizar la cadena de frío cuando los alimentos así lo requieran.

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

6.2.5. Parámetros de calidad.

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

6.3. Programación de Menús

La programación del menú deberá ser diseñada solo por personal profesional en nutrición, basados en el concepto de alimentación nutritiva, que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los estudiantes.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo con la actividad física e intelectual de un estudiante universitario en promedio va desde los 2700 a 2900 calorías durante un día, los cuales se distribuyen en tres desayunos, almuerzo y cena.

El contratista tendrá la obligación de permitir la supervisión de la Oficina de Bienestar Universitario al comedor en el momento que este estime pertinente; además la entidad se reserva el derecho de solicitar la relación de proveedores, el contratista debe prever la fecha de vencimiento con el que adquiere sus productos.

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

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

Calorías: 2700 cal. A 2900 cal.

Desayuno : 30% del (2700 cal. A 2900 cal)

Almuerzo : 50% del (2700 cal. A 2900 cal)

Distribución Calórico:

De proteínas: 15% del (2700 cal. A 2900 cal)

De carbohidratos: 60% del (2700 cal. A 2900 cal)

De grasas: 25% del (2700 cal. A 2900 cal) (No más del 10% de Grasas saturadas)

6.4. Número total de Raciones: 210 diarias.

Los días decretados feriados, elecciones, aniversarios y/o actividades de la universidad u otras que ameriten la suspensión con la atención de alimentación, la Oficina de Bienestar Universitario coordinará con el contratista para la postergación del servicio de alimentos en el comedor universitario.

6.5. Programación de la atención:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

Plazo de prestación del servicio: 151 días.

- Semestre 2019 – I
73 días de prestación de servicio
Inicio del servicio: 22 de abril
Culminación del servicio: 02 de agosto.

- Semestre 2019- II
78 días de prestación de servicio
Inicio del servicio: 02 de setiembre
Culminación del servicio: 20 de diciembre
Los días sábados y domingos no habrá atención.

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

La siguiente tabla se precisa la cantidad de los alimentos más frecuentes de utilización para la preparación de las raciones; precisando que en esta tabla no están incluidos todos los alimentos; por cual estos ***mismos servirán como referencia para los pesos de otros alimentos no detallados en la siguiente tabla:***

7.1. Características técnicas para el desayuno:

Los desayunos deben contener lo siguiente:

- ✓ Tres desayunos a la semana deben consistir en comida más un pan solo. Entendiendo por comida a guisos, encebollados, saltaditos, chaufa, tamales, juanes, humitas, plátanos sancochados con huevo, entre otros similares.
- ✓ Dos desayunos a la semana basados en pan, siendo dos estos sándwiches de pan con proteína animal y un pan solo.
- ✓ 280 cc bebida fría (jugo de fruta natural) + 280 cc bebida caliente (quinua, soya, avena, maca entre otros) + 01 pan solo + comida (guisos, encebollados, saltaditos, chaufa, tamales, juanes, humitas, plátanos sancochados con huevo, entre otros similares) o sándwiches de pan con proteína animal.

Producto	Cantidad (Dosificación en cocidos)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo, pavo.	En ración chica/ 80gr.	Segundos, pura pulpa
Carne roja/res, cordero, chancho	Picado/60 gr.	Segundo
Carne pescado	En ración chica/ 80gr.	Segundo
Menudencia/ res: panza, corazón	Ración/ 60 gr.	Segundo
Menudencia/ res: res o cordero: hígado	Ración/ 80 gr	Segundos
Queso	Rodajas/ 30 gr	Relleno de pan
Leche fresca o evaporada	ración/ 50 cc	Con cereales (bebida)
Huevo	Una unidad/ 60 gr	Relleno de pan o solo
Arroz blanco	Ración/ 70 gr	Segundos
Cereal procesado/ fideos, maíz	Ración/ 150 gr	Segundos
Cereal transformado/ hojuelas, harina, grano	Ración/ 25 gr	Espesante de bebidas

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

Quinua	Ración/20 gr.	Bebida
Soya	Ración/ 20 gr	Bebida
Tubérculos	Papa, yuca, camote/ 100 gr	Segundos
Frutas	Una variedad mixtas/ 150 gr	Jugos
Frutas	Plátano, manzana. Piña/50 gr. Pulpa	Con cereal (bebida)
Manjar blanco, mermelada, mantequilla	Ración/ 30 gr. Envases sellados	Relleno de pan
Palta	25 gr. Pura pulpa	Relleno de pan
Aceitunas	25 gramos	Relleno de pan
Yogurt	100 ml.	Bebida

7.2. Características técnicas para el almuerzo:

Los almuerzos deben contener lo siguiente:

- ✓ 280 cc de sopa o entrada (papa a la huancaína, ceviche, ocopa entre otros) + 01 segundo + 30 gr. ensalada de verduras + 280 cc de refresco basados en productos naturales + 130 gr de postre (gelatina, flan, mazamorra, compota entre otros) o 100 gr fruta fresca.

Producto	Cantidad (Dosificación en cocido)	Tipo de preparaciones
Carne aves/pollo, pavo, pato	En ración / 120 gr. (pierna, entre pierna y pecho)	Guisos, estofado, asado, milanesa pura pulpa.
Carne aves/pollo, pavo, pato	Ración chica/ 70 gr.	Con menestra en entradas, sopas
Menudencia ave/ hígado, mollejas, cuello	Ración/ 70 gr.	Sopas
Carne roja/ res, cordero, chancho	En ración Ración/ 120 gr. (tapa, lomo)	Guisos, estofados, asado, bistec
Carne roja/ res, cordero, chancho	Ración chica/ 70 gr. (malaya, paleta, tapa,	Con menestras, sopas
Menudencia res: hígado	Ración/ 120 gr.	Guisos, asado, bistec
Carne pescado	Ración/ 140 gr.	Frito, sudado, adobado, escabeche sin cabeza.
Arroz blanco	Ración/ 150 gr.	Grano entero
Queso: fresco, parmesano u otro	Ración/ 20 gr.	Sopas, entradas
Leche evaporada entera	Ración/ 20 ml.	Sopas, entradas
Huevo	Ración/ 30 gr.	Sopas, entradas, decoraciones, salsas

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

Menestras secas. Todas las variedades	Ración/ 60 gr.	Guiso solo o con tubérculos
Cereal procesado/ fideos, harina, sémola	Ración/ 15 gr – 20 gr.	Para espesar sopas
Fideos, tallarín	Ración/ 90 gr.	Segundo con o sin tubérculo
Tubérculos: papa, yuca, olluco	Ración/ 100 gr- 120 gr.	Picado en segundos y sopas
Tubérculos: papa, yuca, camote	Ración/ 120 gr- 150 gr.	En ración acompañando segundos y sopas
Verduras varias	Ración/25 gr- 30 gr.	Sopas y segundos
Verduras varias	Ración/ 35 gr- 40 gr.	Ensaladas
Flan, gelatinas	Ración/ 30 gr.	Postres
Azúcar rubia	Azúcar rubia/ 25 gr. 30 gr	Endulzar refrescos y postres
Frutas variadas	Ración/ 120 gr.	Enteras, limpias listas para su consumo
Aceite vegetal	Ración/ 10 ml.	Ensaladas y aderezos
Postre preparado	Ración 200 ml.	Fruta natural
Ensalada de fruta	Ración 120 gr	Combinación de al menos 3 frutas

8. Algunos alimentos de uso diario en los aderezos:

- Las hierbas y especies a utilizar en los aderezos de los alimentos a preparar diario deberán ser frescos, naturales teniendo en cuenta la buena sazón y gusto de acuerdo al tipo de menú en las cantidades y/o proporciones necesarias para garantizar la nutrición y el buen sabor; considerando la utilización de los siguientes productos: ajo, ají amarillo, ají panca, ají escabeche, azafrán, comino, pimienta, orégano, hierba buena, huacatay, culantro, perejil, cebolla china, vino, pisco, paico, achiote, apio, albahaca, romero.

9. Requerimiento del proveedor y de su personal

9.1. Requisitos del proveedor:

- Persona natural o jurídica, debidamente calificada que acredite experiencia en alimentos preparados y servidos a personas
- Contar con Cuenta Interbancario (CCI), de la Contratista que representa, así como el nombre o razón social del contratista titular de la cuenta.
- Contar con registro nacional de proveedores (RNP)
- No estar inhabilitado por la OSCE para participar en contrataciones de bienes y/o servicios.

9.2. Responsabilidades del Proveedor:

- El contratista es responsable del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la Universidad Nacional de Frontera.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

- En caso de reemplazo del personal, el contratista comunicará a la supervisión por escrito con un mínimo de 3 días hábiles de anticipación; el nuevo personal deberá contar con la misma o mayor calificación del personal a reemplazar.
- El contratista es responsable del pago de las remuneraciones, de acuerdo a las normas laborales vigentes, de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por concepto de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por tiempos de servicios, tributos etc.
- A la Universidad Nacional de Frontera no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidente, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la EMPRESA CONTRATADA, que pudiera ocurrir en la ejecución del contrato, por acción o como consecuencia del mismo.
- Todo el personal del contratista, incluido nutricionista, deberán contar con su respectivo carné de sanidad obligatorio vigente al inicio del servicio que incluya despistaje de tuberculosis y parasitosis; otorgado por la institución correspondiente. Así mismo deberán portar sus documentos personales.

9.2.1. Perfil del personal. -

- El contratista deberá contar con personal capacitado en manipulación y preparación de alimentos con experiencia profesional y práctica, con capacidad y destrezas en las labores propias del desarrollo de sus funciones, brindando una buena atención con un trato adecuado y cordial para con los estudiantes comensales, es decir vocación de servicio.
- El personal deberá ser el suficiente a fin de cubrir todas las necesidades de atención, teniendo en cuenta el siguiente detalle:
Debe de atender el servicio con **10 trabajadores como mínimo durante el día**, debiendo estar organizados de acuerdo a las funciones que debe realizar, de acuerdo a la siguiente distribución:
- El contratista al inicio del servicio (primer día) presentará ante la Oficina de Bienestar universitario de la UNF, los nombres y apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar (documentado) responsables de la ejecución del contrato.

EQUIPO:

Tiempo completo

- 01 Gerente o administrador.
- 02 Maestro de cocina
- 02 Ayudantes de cocina
- 03 Mozos
- 01 Ayudante de lavado de servicio
- 01 Ayudante de limpieza

Tiempo parcial

- 01 nutricionista (para la suscripción del contrato deberá presentar la habilitación vigente)

• **Perfil del Gerente y/o Administrador:**

Experiencia mínima de 2 años en el cargo de gerente y/o administrador de empresas dedicadas a la preparación de servicio de alimentación y/o servicio de restaurantes. Acreditar con certificados o constancias de capacitación en manipulación de alimentos, inocuidad y buenas prácticas en el servicio de alimentación, o capacitaciones a fines. Carnet sanitario vigente, Certificado de Buena Salud y no tener antecedentes penales ni policiales. (deberá presentarse para la suscripción de contrato). La presencia será obligatoria del gerente y/o administrador durante los horarios de atención al estudiante, en caso de ausencia la empresa deberá dejar un responsable durante la prestación del servicio.

• **Perfil del Maestro de cocina:**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

Técnico en Cocina y/o Gastronomía y/o Chef

Acreditar experiencia mínima de 2 años (después de obtenido el título) en trabajo como maestro de cocina o cheff o cocinero.

Acreditar con certificados o constancias de capacitación en manipulación de alimentos, inocuidad y buenas prácticas en el servicio de alimentación, o capacitaciones a fines. carnet sanitario vigente, Certificado de Buena Salud y no tener antecedentes penales ni policiales. (deberá presentarse para la suscripción de contrato)

• Perfil de nutricionista a tiempo parcial:

Licenciado en nutrición

Acreditar experiencia mínima de 2 años en trabajo como Nutricionista (después de obtenido el título profesional), colegiado y con habilidad profesional quien deberá presentar a la Oficina de Bienestar Universitario la programación mensual de los Desayunos y Almuerzos dosificados y visados. Así mismo realizará las verificaciones y coordinaciones a su cargo.

Acreditar con certificados o constancias de capacitación en manipulación de alimentos, inocuidad y buenas prácticas en el servicio de alimentación, o capacitaciones a fines. carnet sanitario vigente, Certificado de Buena Salud y no tener antecedentes penales ni policiales. (deberá presentarse para la suscripción de contrato).

El equipo de colaboradores o personal No Clave (ayudantes de cocina, mozos, ayudantes de lavado de servicio y ayudantes de limpieza) del contratista deberá tener una experiencia mínima de trabajo de un (1) año en actividades relacionadas al objeto de la convocatoria, La experiencia del personal se acreditará para la suscripción del contrato 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 Ayudantes de Cocina y los Mozos deberán contar con Capacitación en manipulación de alimentos, buenas prácticas en el servicio de alimentación, o capacitaciones afines para la suscripción del contrato deberá acreditarlo mediante Certificados o constancias de capacitación.

El equipo de colaboradores (ayudantes de cocina, mozos, ayudantes de lavado de servicio y ayudantes de limpieza) deberá acreditar para la suscripción de contrato, contar con carnet sanitario vigente, Certificado de Buena Salud y no tener antecedentes penales ni policiales.

9.2.2. Uniforme del Personal:

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

Descripción de las prendas tanto para varón y mujer
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cofia y turbante o gorra de tela color blanco que cubra todo el cabello, para quienes manipulan, sirven alimentos o laboran en el área de cocina.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Blusa, camisa o chaqueta color blanco ▪ Pantalón de color blanco.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delantal color blanco de material lavable para las operaciones preliminares a la atención del servicio ▪ Delantal de color blanco de tela para la atención. ▪ Botas de jebe color blanco con planta antideslizante. ▪ Guantes de látex o nitrilo para quienes manipulan, sirven alimentos o laboran en el área de cocina. ▪ Mascarilla de color blanco. para quienes manipulan, sirven alimentos o laboran en el área de cocina.

Según la función que realice el personal, debe cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera, o se lo exija la supervisión. Deberá tenerse en consideración lo siguiente:

- a. En cuanto a la higiene personal, se exigirá que los empleados del Contratista mantengan el cabello dentro de la cofia y posterior cubra con una gorra, deberán llevar uñas cortas,

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

limpias, sin esmalte y sin presencia de ninguna herida. Las mujeres deben utilizar maquillaje discreto y los hombres deben estar bien afeitados y cabello bien corto.

- b. No se permitirá el uso de alhajas, artes, relojes, pulseras, celulares MP3 y otros similares en el personal durante la manipulación de alimentos y toda la prestación del servicio.
- c. El personal deberá utilizar secadores, paños de limpieza de color blanco limpios y se mantendrán en solución de cloro y agua caliente cada vez que sea necesario.
- d. El personal de servicio del comedor, debe mantener limpio todos los ambientes (incluidos los servicios higiénicos), para así evitar la proliferación de vectores y por ende la contaminación ambiental.
- e. El personal del contratista deberá observar las siguientes normas de conducta: puntualidad y confiabilidad respeto y cortesía.
- f. **EL CONTRATISTA deberá preparar Dietas Especiales** en el desayuno y almuerzo, para los estudiantes que lo requieran por razones de salud. La Nutricionista de la UNF alcanzará al Contratista la relación de estudiantes que requieren dieta, con 24 horas de anticipación, previa evaluación de la indicación del médico de la UNF o externo. Los posibles casos que se presentan en los estudiantes, entre otros, son:
 - ✓ Gastritis aguda, para lo cual se requiere una dieta blanda – hipograsa.
 - ✓ Anemia leve, para lo cual se requiere una dieta completa hiperproteica.
 - ✓ Dislipidemia: se requiere una dieta hipocalórica e hipercelulósica de 1,500 kcal.
 - ✓ Diabetes mellitus: se requiere una dieta hipoglucida.
- g. En el costo deben incluirse insumos, gastos de operación (gas, desinfección y otros); además tendrá a su cargo las remuneraciones del personal necesario.
- h. El contratista deberá contar con un botiquín de primeros auxilios y 2 extintores, uno de espuma y otro de CO₂, DE 12 Kl. c/u.

9.2.3. Del mantenimiento y conservación del local y de los equipos.

- La limpieza del local donde se prestará el servicio será de entera y exclusiva responsabilidad del contratista, garantizando la eliminación diaria de los desechos y basura fuera de las instalaciones del comedor, en horas adecuadas, de manera de no interrumpir las funciones propias del servicio.
- Del mismo modo, los desechos deberán estar contenidos en depósitos adecuados con tapa conteniendo bolsas grandes de polietileno, para evitar la proliferación de vectores.
- **Fumigación y Desinfección:** El contratista deberá fumigar cada dos (02) meses los ambientes cedidos por la UNF, debiendo asumir el costo de dicha actividad. La fumigación deberá acreditarse con el certificado correspondiente, autorizado por el Ministerio de salud, debiendo coordinar su ejecución con la Oficina de Bienestar Universitario.
- **DESECHO DE RESIDUOS:** El Contratista deberá desechar los Residuos Sólidos, en el uso de su actividad diaria, en sus propios depósitos, de acuerdo al tipo de residuo. El contratista es responsable de evacuar diariamente los residuos sólidos para su eliminación en lugares autorizados por la autoridad competente, con el fin de evitar la contaminación del medio ambiente, fundamentado que somos una Institución Educativa.
- **RESPONSABILIDAD CIVIL:** Existe la responsabilidad civil respecto del daño probado, que pudiera sufrir cualquier persona, luego de consumir un producto con deficiencia en cuanto a la calidad, así como a consecuencia de un siniestro por incendio y/o explosión, lo cual será de exclusiva responsabilidad del contratista.

9.2.4. De los insumos e ingredientes

- Todos los productos para la preparación de los alimentos deberán proceder de fuentes de abastecimientos formales, lo que será demostrado con los respectivos comprobantes de pago (original y copia), cada vez que la Oficina de Bienestar Universitario o el equipo de supervisión y control lo solicite.
- El uso de grasas y aceites deberán ser 100% vegetal contenido en sus envases originales de fábrica. Los que se utilizarán una sola vez.
- El contratista deberá coordinar con la Oficina de Bienestar universitario los días de ingreso de los productos frescos, secos y productos cárnicos. Los días de ingreso deben ser dentro

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

de la semana y en horas laborales de la institución que no interfiera con el horario de atención a los beneficiarios del comedor universitario.

- Se cumplirán con adecuadas actividades de preparaciones previas: descongelado, lavado (agua con cloro mínimo lejía) desinfección de hortalizas, deshojado de verduras.

9.3. Equipamiento

Los equipos fijos y móviles que están en contacto con los alimentos deberán ser de acero inoxidable u otro material inocuo, resistente, in adsorbente, que no transmita sustancias tóxicas u olores desagradables a los alimentos y sea fácil de limpiar y desinfectar. El Contratista deberá contar con el siguiente equipamiento:

a) VAJILLA HOTELERA	CANTIDAD
Ajicero inoxidable	80
Tazas de 430 – 480 ml.	250
Tazón de loza 530-580 ml.	250
Vasos 300 ml.	250

b) CUBIERTOS HOTELEROS	CANTIDAD
Cucharas	250
Cucharitas	250
Cuchillos	250
Tenedores	250

c) UTENSILIOS DE COMEDOR	CANTIDAD
Salero	60
Servilletero	60
Ajiceros de acero inoxidable	60
Azucarero de acero inoxidable	60

d) EQUIPOS INDUSTRIALES	CANTIDAD
Cocina industrial de 3 hornillas convencional	2
Congelador (equipo de frío)	2
Licuadaora	3
Refrigerador convencional	2
Mesa de Trabajo en Acero Inoxidable	3
Balanza de 30 kg.	1
Cooler tamaño extra	2
Andamios de fierro	2
Tacho Anaranjado con ruedas de 220 lt.	2
Tacho Amarillo con ruedas de 120 lt.	1
Tacho Gris con ruedas de 250 lt.	1
Termo Sifón de 3 litros	2
Dispensador de bebidas calientes 6.8 litros	2
Pizarra Acrílica	1
Porta cubiertos con tapa	3

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

- Presentar los utensilios necesarios para la preparación de alimentos: ollas, sartenes, fuentes de acero inoxidable, cuchillos, jarras, tanques de agua, etc.
- Presentar la vajilla la necesaria para cubrir la atención del personal de la UNF.

El Contratista, presentará la vajilla y el mobiliario una vez que haya ganado la BUENA PRO, el material de vajilla debe estar completo sin existir faltantes, se levantará un Acta de Instalación antes de iniciar el Suministro de raciones alimenticias; y la parte técnica (Nutricionista) de la UNF evaluará todo este material cada quincena de mes.

10. Medidas de control. -

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

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

11. Lugar, horario de ejecución de la prestación

- Lugar: Ambientes del comedor universitario.
- Horario de atención: El horario de atención que deberá cumplir el contratista es el siguiente:
De lunes a viernes:
 - A. Desayuno de 7:00 a.m. a 9:30 a.m.
 - B. Almuerzo de 12:00 m a 3:00 p.m.

Cabe mencionar que de variar las fechas de inicio o culminación de los servicios solicitados se le comunicará al contratista, con 5 días de anticipación a la fecha exacta a la prestación del servicio.

12. CONDICIONES, ASPECTOS LEGALES Y COMPLEMENTARIOS:

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

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

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

La Universidad Nacional de Frontera: Contará obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

- Representante de la Oficina de Bienestar Universitario.
- Representante de la Vicepresidencia Académica.
- Representante técnico (nutricionista) de la UNF.

Quienes deberán suscribir la correspondiente **Acta de Recepción y Conformidad**.

- **Acta de Recepción y conformidad:** Es el documento que levantarán los responsables del control y supervisión de la preparación y suministro de las raciones alimenticias, en la cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de orden de servicio, fecha y lugar de recepción, cantidades, tipo de ración (almuerzo o desayuno), contenido, etc.
- **Observaciones a la Recepción y Conformidad:** En caso de que existieran observaciones se consignarán en el acta mencionada, indicando claramente a que están referidas, precisando el plazo que se está dando al CONTRATISTA para la subsanación, el cual no excederá de un (01) día calendario, salvo que la observación esté referida a aspectos de calidad o afectación de la inocuidad de los alimentos, lo cual deberá ser subsanado de inmediato por el CONTRATISTA. La Unidad de Abastecimiento en coordinación con los responsables de la recepción y conformidad notificarán de inmediato al contratista, vía fax, correo electrónico, oficio, etc., dejando constancia de la notificación efectuada.
- **Merced Conductiva:** Monto fijo mensual S/800.00 (Ochocientos y 00/100.00 Soles), que deberán ser cancelados por El CONTRATISTA, al término de cada mes, en la Unidad de Tesorería de la UNF, lo cual debe cubrir el costo del uso de la infraestructura, servicios de: energía, agua y alcantarillado y, vigilancia.
- **Atención preferencial:** Es preferencial la atención a los 210 estudiantes materia de la contratación.

13. Forma de pago

La Entidad realizará el pago al contratista de la siguiente manera: se procesarán cada fin de mes, para el cual presentará la facturación correspondiente, así como su conformidad por el área usuaria.

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

Informe del funcionario responsable de la Oficina de Bienestar Universitario, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

Comprobante de pago.

Cabe mencionar que no se entregará ningún tipo de adelanto por la prestación del servicio al que fue contratado.

14. Otras Penalidades: En caso de detectar algún incumplimiento de sus obligaciones en cuanto al servicio, establece las siguientes penalidades:

- a) No cumplir con las raciones propuestas por la Oficina de Bienestar Universitario, será sancionado mediante descuento del 5 % del monto facturado del día, por la ración no servida.
- b) No dar cumplimiento al reglamento del comedor universitario, será sancionado mediante descuento del 3% del monto facturado del mes.
- c) No presentar la programación mensual de los Desayunos y Almuerzos dosificados, visados por su Nutricionista en el plazo establecido, será sancionado mediante descuento del 4% del monto facturado del mes.
- d) No cumplir con la preparación de menús propuestos por el contratista y aprobados por la OBU, será sancionado mediante descuento de 3% del monto facturado del mes.
- e) Si el personal del contratista no cuenta con carnet sanitario vigente se le descontará por cada trabajador el 3% del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de 01 día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

- f) No contar con el uniforme solicitado se le sancionara mediante descuento del 3% por cada trabajador el 3% del monto facturado del mes. El contratista deberá subsanar en el plazo de 01 día hábil, caso contrario se procederá al retiro del trabajador observado.
- g) No contar con la cantidad del personal solicitado será sancionado mediante descuento del 5% del monto facturado del mes. Se otorgará plazo de un día hábil la contratista para subsanar; en caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.
- h) Utilizar insumos en estado de descomposición, para la preparación de las raciones alimenticias, se rescindiré el contrato y la denuncia ante las autoridades competentes.
- i) No contar con botiquín de primeros auxilios se le sancionara mediante descuento del 2% del monto facturado del mes.
- j) No presentar certificados de capacitación sobre manipulación de alimentos para personas, actualizados, del personal a su cargo sobre el servicio solicitado, se le sancionara mediante descuento del 3% del monto facturado del mes.
- k) No contar con certificación de desinfección bimestral, se le sancionará mediante descuento del 5% del monto facturado del mes. En este caso se otorgará un plazo de dos días hábiles para subsanar, en caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.
- l) Paralizar parcial o totalmente alguno de los servicios de alimentación como desayuno, almuerzo, sin justificación alguna será sancionado mediante descuento del 8% el pago facturado del mes. Se evaluará la procedencia de resolver el contrato.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 unid. Cocina industrial de 3 hornillas convencional • 2 unid. Congelador (equipo de frio) • 3 Unid. Licuadora • 2 Unid. Refrigerador convencional • 3 unid. Mesa de Trabajo en Acero Inoxidable • 1 unid. Balanza de 30 kg. • 2 unid. Tacho Anaranjado con ruedas de 220 lt. • 1 unid. Tacho Amarillo con ruedas de 120 lt. • 1 unid. Tacho Gris con ruedas de 250 lt. <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada)⁷.</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<ul style="list-style-type: none"> • NUTRICIONISTA: <u>Requisitos:</u> Licenciado en NUTRICION. Colegiado y habilitado <u>Acreditación:</u> Copia simple del Título Profesional • MAESTROS DE COCINA (2): <u>Requisitos:</u> Técnico en Cocina y/o Gastronomía y/o Chef <u>Acreditación:</u> Copia simple del Título de Técnico <p>Acreditación: El Título Profesional y/o Técnico será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso Título Profesional y/o Técnico no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>

⁷ De conformidad con el Pronunciamiento N° 712-2016/OSCE-DGR.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

<p>B.3.2</p>	<p>CAPACITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u> Capacitación en manipulación de alimentos, inocuidad y buenas prácticas en el servicio de alimentación, o capacitaciones a fines. Del personal clave requerido como Gerente y/o Administrador, los Maestros de Cocina y Nutricionista.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de Constancias y/o Certificados</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
<p>B.4</p>	<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p>• GERENTE Y/O ADMINISTRADOR: <u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de 2 años en el cargo de gerente y/o administrador de empresas dedicadas a la preparación de servicio de alimentación y/o servicio de restaurantes.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>• MAESTRO DE COCINA (2): <u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de 2 años (después de obtenido el título) en trabajo como maestro de cocina o cheff o cocinero.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>• NUTRICIONISTA: <u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de 2 años (después de obtenido el título profesional) en trabajos como Nutricionista.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> • <i>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.</i> • <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> • <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases</i> </div>

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 800,000.00 (Ochocientos Mil soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes todos los servicios dedicados a la preparación de alimentos para personas en restaurantes y/o cafetines y/o comedores de entidades públicas y/o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁸, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p>

⁸ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

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

(...)

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

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

Importante

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

Importante

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6)	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i = Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio	
		90 puntos

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN		[Hasta 50] puntos
D. PROTECCIÓN SOCIAL Y DESARROLLO HUMANO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de protección social o desarrollo humano. En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de protección social o desarrollo humano.	(Máximo 2 puntos) Acredita una (1) de las prácticas de protección social o desarrollo humano. [2] puntos No acredita ninguna práctica de protección social o desarrollo humano. 0 puntos	
D.2 Práctica: Contratación de personas con discapacidad <u>Acreditación:</u> Copia simple de la constancia de inscripción vigente en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad (REPPCD) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. ⁹		
H. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA		
<u>Evaluación:</u> Mejora 1: Poner a disposición de los usuarios tres (3) televisores a colores, pantalla plana, de 48 pulgadas a más. Mejora 2: Poner a disposición de los usuarios tres (3) televisores a colores, pantalla plana, de 48 pulgadas más 02 hornos microondas de 30	Mejora 1 : 02 puntos Mejora 2 : 04 puntos	

⁹ La inscripción en el REPPCD tiene una vigencia de doce meses, a cuyo vencimiento queda sin efecto de manera automática. Antes de su vencimiento, puede ser renovado.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<p>It.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.</p> <p><u>Mejora 3:</u> Poner a disposición de los usuarios tres (3) televisores a colores, pantalla plana, de 48 pulgadas más 02 hornos microondas de 30 lt más 8 ventiladores de Pie 30" de diámetro.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.</p> <p><u>Mejora 4:</u> Ofrecer CENA NAVIDEÑA para los 210 alumnos beneficiados, la cual consta de una tajada de panetón más chocolate con leche en las Instalaciones del Comedor de la Universidad Nacional de Frontera. La fecha de la Cena Navideña será fuera del calendario académico, previa Coordinación con la Oficina de Bienestar Universitario</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.</i> • <i>En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como el compromiso de que durante la ejecución del contrato se verifiquen condiciones de igualdad de género o de inclusión laboral de personas con discapacidad; el uso de equipos energéticamente eficientes o con bajo nivel de ruido, radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; la implementación de medidas de ecoeficiencia; el uso de insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; la utilización de productos forestales de fuentes certificadas, orgánicos o reciclados, el manejo adecuado de residuos sólidos, entre otros.</i> </div>	<p>Mejora 3 : 06 puntos</p> <p>Mejora 4 : 02 puntos</p> <p style="text-align: right;">08 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁰

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

¹⁰ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de preparación de raciones alimenticias para el semestre 2019 I y 2019 II para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la UNF., que celebra de una parte la UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20526270364 , con domicilio legal en Av. San Hilarión N° 101, Sullana, Piura, Perú, representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF** para la contratación del servicio de preparación de raciones alimenticias para el semestre 2019 I y 2019 II para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la UNF, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la Contratación del servicio de preparación de raciones alimenticias para el semestre 2019 I y 2019 II para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la UNF.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

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

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD].

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

lugar, en el caso que éstas correspondan.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

¹² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de contratos cuyo monto contractual original sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

ANEXOS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Citación para la aplicación del criterio de desempate.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁴

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

Importante

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

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹⁴ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF
 Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Citación para la aplicación del criterio de desempate.

¹⁵ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁶ Ibídem.

¹⁷ Ibídem.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁸

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de preparación de raciones alimenticias para el semestre 2019 I y 2019 II para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la UNF., de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF**

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²¹

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

ÍTEM N° [INDICAR NÚMERO]

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN].

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
1										
2										
3										
4										

²² Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²³ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁴ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁵ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁶ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.**

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - UNF
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF – CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL SEMESTRE 2019 I Y 2019 II PARA LOS ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNF.

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNF
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. Tratándose de sanciones no vigentes, podrá solicitar a dicho órgano informe si la empresa en cuestión tenía sanción vigente a la fecha de inscripción de la fusión en Registros Públicos.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.