



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA

(CREADO POR LEY N° 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO N° 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



#### CONTRATACIÓN DE SERVICIO Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA FILIAL ACOBAMBA HUANCAMELICA.

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA FILIAL ACOBAMBA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA**, que celebra de una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA**, con **RUC N° 20168014962**, con domicilio legal en los Jirones Hipólito Unanue N° 209 y Victoria Garma N° 330, del distrito, provincia y departamento de Huancavelica, representado por su director General de Administración **Mtro. JONY PARI CASTRO** identificado con **DNI N° 42630604**, autorizado mediante Resolución N° 1144-2023-CU-UNH, a quien en adelante se le denominará **"LA UNIVERSIDAD"**; y de la otra parte **EL CONSORCIO**, integrado por la **Sra. MARIBEL BENITO HUAMAN**, con **(60 % de Participación)**, con **RUC N° 10710403215**, con domicilio en el Jr. Tomas Mendizábal S/N – Barrio de San Cristóbal, del distrito, provincia y departamento de Huancavelica; y la empresa **SERVICIOS MÚLTIPLES KEYO S.A.C.** con **(40 % de Participación)**, con **RUC N° 20600228502**, con domicilio en el Jr. Victoria Garma N° 448, del distrito, provincia y departamento de Huancavelica, Representado por su Gerente General el Sr. **ABRAHAN HUAMAN CLEMENTE**, con **DNI N° 23274688**, con poder inscrito en el asiento N° C0001, con partida electrónica N° 11025850, del Registro de Personas Jurídicas de la Zona Registral N° VIII - Sede Huancayo, Oficina Registral de Huancavelica – SUNARP; asimismo **LOS CONSORCIADOS DESIGNAN COMO REPRESENTANTE COMÚN** a la **Sra. MARIBEL BENITO HUAMAN**, identificada con **DNI N° 71040321** y **RUC N° 10710403215**, estableciendo **domicilio legal** en el Jr. Tomas Mendizábal S/N – Barrio de San Cristóbal, del distrito, provincia y departamento de Huancavelica, con dirección electrónica válida: [maribelbenitoh19@gmail.com](mailto:maribelbenitoh19@gmail.com), con teléfono celular N° **925251871**, a la cual se le hará llegar todas las notificaciones y comunicaciones derivadas del presente contrato, a quien en adelante se le denominará **"EL CONTRATISTA"**; este proceso se rige por el Sistema de **PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación, en los términos y condiciones siguientes:

#### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha **08 de abril del 2024**, el Comité de Selección adjudicó la Buena Pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2024-UNH/CS – SEGUNDA CONVOCATORIA**, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA FILIAL ACOBAMBA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA**, cuyos detalles e importes totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato. Dicha adjudicación ha quedado consentida y publicada a través del Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado (SEACE), el **17 de abril del 2024**.

#### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

##### OBJETIVO GENERAL:

Contar con el servicio y atención de alimentos preparados para los estudiantes de las diferentes facultades de la Filial Acobamba de la Universidad Nacional de Huancavelica.

##### OBJETIVO ESPECÍFICO:

Atender necesidades más urgentes de los estudiantes con menores recursos económicos, preferentemente de buen rendimiento académico.

##### PERSONAL:

PERSONAL CLAVE			
NOMBRE	CARGO	CONDICIÓN	DNI N°
Sr. DENIS DANTE CORILLA FLORES	Supervisor de calidad de alimentos.	Ingeniero en industrias alimentarias.	47301715.
Sra. SOLEDAD ANCCASI TAYPE	Nutricionista.	Medicina – Licenciada en nutrición.	46868037
Sr. EDWIN LUIS CABALLERO QUIJADA	Maestro de cocina.	Profesional técnico en Gastronomía y arte culinario.	45506019

PERSONAL NO CLAVE		
NOMBRE	CARGO	DNI
Sra. MELEA CACERES HUAMAN,	Administrador	77342624
Sra. DORA OBEGON SOTOMAYOR	Ayudante de cocina 1.	09494350
Sra. JESUSA NAVARRO	Ayudante de cocina 2.	23560328



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY N° 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO N° 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



HUAMAN		
Sra. JUANA LUZ ARECHE HUAMAN	Ayudante de cocina 3.	46853029
Sra. ROSENDA UNOCC VILLALOBOS	Almacenera.	47255892

**NOTA:** El personal clave arriba indicado, no es limitativa, comprometiéndose EL CONTRATISTA a incrementarla en caso de que el servicio así lo requiera.

#### EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

EL CONTRATISTA para poder ejecutar el servicio deberá contar y/o disponer mínimamente con las siguientes maquinarias y/o equipos, mobiliario, utensilios y/o enseres.

N°	DENOMINACIÓN	CANT
1	COCINA INDUSTRIAL DE 04 HORNILLAS	02
2	REFRIGERADORA DE 160 LITROS.	01
3	CONGELADORA 200 LITROS	01
4	OLLAS SOPERAS DE ACERO INOXIDABLE 60 LITROS	01
5	OLLAS DE ACERO INOXIDABLE 40 LITROS	03
6	OLLAS DE ACERO INOXIDABLE 50 LITROS	02
7	OLLA DE ALUMINIO N° 60	01
8	OLLA DE ALUMINIO N° 50	02
9	OLLA SE ALUMINIO N° 40	01
10	OLLA DE ALUMINIO N° 30	01
11	OLLAS DE PRESIÓN 13 LITROS	02
12	CUCHARONES ACERO INOXIDABLE	03
13	SARTENES DE ACERO INOXIDABLE N° 26	02
14	LICUADORA DOMESTICO 2 LITROS	02
15	Platos tendidos, porcelanato o vidrio o charolas de acero quirúrgico o de acero inoxidable.	100
16	Platos hondos, porcelanato o vidrio o charolas de acero quirúrgico o de acero inoxidable.	100
17	Tazas, vasos de porcelanato o vidrio o charolas de acero quirúrgico o de acero inoxidable.	100

Todos estos equipos y/o maquinarias serán puestos a disposición de la ejecución del servicio en óptimas condiciones de operación. La lista arriba indicada, no es limitativa, comprometiéndose el contratista a incrementarla y/o a optimizarla en caso de que el servicio así lo requiera, sin que ello represente pago adicional alguno. Las maquinarias y equipos ofertadas por el postor no deberán tener una antigüedad mayor a 03 años.

#### CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.

##### DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR.

Cuadro 1: Días hábiles (estudiantes en general):

Semestre	Mes	Número de raciones por día			Total días hábiles	Número de raciones totales		
		Desayuno	Almuerzo	Cena		Desayuno	Almuerzo	Cena
2024 - I	Mayo	120	160	40	21	2,520	3,360	840
	Junio	120	160	40	19	2,280	3,040	760
	Julio	120	160	40	22	2,640	3,520	880
	Agosto	120	160	40	2	240	320	80
2024 - II	Agosto	120	160	40	4	480	640	160
	Setiembre	120	160	40	21	2,520	3,360	840
	Octubre	120	160	40	22	2,640	3,520	880
	Noviembre	120	160	40	20	2,400	3,200	800
	Diciembre	120	160	40	15	1,800	2,400	600
TOTAL					146	17,520	23,360	5,840

Las cantidades de atención, podrán variar de acuerdo a la necesidad de la entidad.

Cuadro 2: sábados, domingos y feriados (residentes):



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY Nº 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO Nº 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



REPRESENTANTE COMÚN DEL CONSORCIO

Maribel Benito Huaman

DNI Nº 71040321

Semestre	Mes	Número de raciones por día			Total días NO hábiles	Número de raciones totales		
		Desayuno	Almuerzo	Cena		Desayuno	Almuerzo	Cena
2024 - I	Mayo	28	28	28	10	280	280	280
	Junio	28	28	28	11	308	308	308
	Julio	28	28	28	9	252	252	252
	Agosto	28	28	28	0	-	-	-
2024 - II	Agosto	28	28	28	0	-	-	-
	Setiembre	28	28	28	9	252	252	252
	Octubre	28	28	28	9	252	252	252
	Noviembre	28	28	28	10	280	280	280
	Diciembre	28	28	28	5	140	140	140
TOTAL					63	1,764	1,764	1,764

Las cantidades de atención, podrán variar de acuerdo a la necesidad de la entidad.

Cuadro 3: Fechas Conmemorativas (estudiantes en general):

Semestre	Mes	Días de atención	Número de raciones (*) (RACIÓN ESPECIAL)	Fecha Conmemorativa
2024 - I	Junio	01	160	Aniversario de la Universidad
2024 - II	Diciembre	01	160	Culminación del Año Académico 2024
		02	320	

(\*) El número de raciones se encuentran incluidas en el **ALMUERZO** del Cuadro 1.

#### INSUMOS Y PRODUCTOS A UTILIZARSE EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO..

Los insumos y demás productos a utilizarse en la prestación del servicio, deberán satisfacer como mínimo los siguientes requerimientos:

- Todos los alimentos perecibles o de fácil alteración, sea por naturaleza de su composición y/o por acción bacteriana, tales como: productos lácteos, pescados, mariscos, carne de res, carne de ave, carne de cerdo, huevos y otros ingredientes, deberán conservarse en refrigeración a temperatura entre 0° y 10°C y cada producto en lugares adecuados y separados teniendo en cuenta los riesgos de contaminación.
- Los alimentos, mientras estén almacenados o cuando se preparen, distribuyan o sirvan, estarán protegidos (mallas y manteles) contra el polvo, moscas, roedores y otras plagas. Todo el personal que manipule los alimentos deberá adoptar precauciones para proteger el/los alimento(s) contra los riesgos de contaminación (enfermedades, ETAS).
- El almacenamiento de los alimentos no perecibles será en condiciones adecuadas utilizando tarimas o parihuelas y para alimentos perecibles estos serán almacenados en refrigeradoras.
- No deberá permitirse que entren en contacto: los alimentos preparados con los productos crudos como carne de res, carne de aves, pescado, mariscos o productos sin cocer.
- Las carnes deberán de provenir de proveedores que garanticen la calidad y sanidad del producto (sello del camal de procedencia)
- Todas las personas que manipulen algunos de estos alimentos crudos o sin preparar, deberán lavarse y desinfectarse las manos y limpiar con cuidado todas las superficies, utensilios y equipos que tengan contacto, antes, durante y después de la preparación de alimentos.
- Las frutas y hortalizas crudas o que no se sometan a cocción deberán lavarse por completo producto por producto, con abundante agua limpia y si el caso lo amerite se llegará a utilizar desinfectantes.
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, del mismo modo las raciones sobrantes del almuerzo no podrán ser utilizados para el día siguiente.
- Está prohibido el uso de alimentos adulterados, vencido, contaminados o falsificados.
- Los condimentos deben ser de una marca registrada y su uso debe ser de acuerdo a la comida que se utiliza.
- Los insumos o productos envasados deberán conservar su etiqueta o empaque original a fin de hacer posible la determinación de su información nutricional, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, ingredientes, empresa productora, registro u autorización sanitaria etc.





# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA

(CREADO POR LEY Nº 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO Nº 016-2024-DGA-UNH

#### ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



- l) Los productos enlatados deberán encontrarse sin abolladuras, sin hendiduras y sin óxido, fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.
- m) Se deberá evitar el uso de insumos o productos adquiridos a granel.
- n) Todos los productos deberán satisfacer estándares de primera calidad señalados en las normas sanitarias que establece el Ministerio de Salud y las normas técnicas peruanas vigentes.
- o) Es obligación del contratista la programación y el control de las existencias de insumos y demás productos a fin de mantener una reserva permanente de seguridad para la buena atención del servicio.



REPRESENTANTE COMÚN DEL CONSORCIO  
Maribel Benito Huaman  
DNI Nº 71040321

#### IMPLEMENTOS, EQUIPOS Y MOBILIARIO

- a) EL CONTRATISTA está facultado a usar los equipos y utensilios de la institución.
- b) La Dirección de Bienestar Universitario, la Unidad de Residencia y Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Huancavelica y EL CONTRATISTA suscribirán el acta de entrega del local de un día antes del inicio de la prestación de servicio de concesión, previa coordinación.
- c) EL CONTRATISTA asumirá el costo para los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos y bienes necesarios para la prestación adecuada del servicio materia del presente proceso.
- d) EL CONTRATISTA, por su cuenta, realizará las adecuaciones necesarias a efectos de que el local y sus accesorios queden en las condiciones óptimas para la prestación del servicio que se concesiona.
- e) EL CONTRATISTA deberá contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo de 3 Kilogramos) en buen estado de operatividad y vigencia: La recarga será por cuenta y responsabilidad del contratista.
- f) Los equipos a utilizar en la prestación del servicio deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.
- g) EL CONTRATISTA debe prever la permanencia de personal ofertado; a excepción del ingeniero de industrias alimentarias y nutricionista quienes deberán supervisar la atención de las raciones debidamente balanceadas 03 veces por semana.
- h) EL CONTRATISTA por uso del ambiente del comedor universitario filial Acobamba, mobiliario, equipos y por el consumo de agua y luz, deberá cancelar el monto de S/. 40.00 soles por día de atención hasta que termine la atención, el mismo que será deducido en el comprobante de pago emitido por la ENTIDAD.

#### CONTROL DE CALIDAD A SER REALIZADA POR LA ENTIDAD.

Los servicios de alimentación que se ofrezca estarán sujetos a permanente evaluación a través de la Unidad de Residencia y Comedor Universitario, Dirección de Bienestar Universitario y el responsable del comedor (a través del personal competente), quienes verificarán la calidad y cantidad de los insumos o materias primas que se usaran desde el almacenamiento, preparación y servido de las raciones; supervisando la manipulación y el control de calidad de los alimentos, utilizando para ello instrumentos de medición según corresponda, asimismo, teniendo en cuenta los BPH y los BMP. Asimismo, se realizará las siguientes funciones:

- a) Control de calidad inopinado de los insumos antes, durante y después la preparación.
- b) Control de calidad de los gramajes inopinado, conforme a las especificaciones técnicas.
- c) Evaluar, aceptar y verificar que EL CONTRATISTA cumpla con la programación quincenal de los menús presentados a Bienestar Universitario con el visto bueno del nutricionista del contratista.
- d) Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias, los horarios, preparación y temperatura de los alimentos.
- e) Control diario de las raciones atendidas a través del responsable del comedor universitario.
- f) Los BPH y los BMP deberán ser proporcionados al área usuaria, asimismo, deberán estar en un lugar visible en el comedor universitario.

#### HIGIENE Y SALUBRIDAD:

Durante la inspección por parte de la entidad se verifica el incumplimiento de algún ítem, se procederá a hacer un informe a la Dirección de Bienestar Universitario para la aplicación de penalidades según corresponda.

- a) EL CONTRATISTA debe cumplir y hacer cumplir a todo su personal la NTS Nº 173- MINS/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA", aprobada con R.M. Nº157-2021/ MINS.
- b) EL CONTRATISTA debe hacer cumplir a su personal manipulador los Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS con la aplicación de: Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos (BPM) y los Procedimientos Operacionales Estándar de Limpieza y Desinfección (POES), con el único fin de garantizar la INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY N° 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO N° 016-2024-DGA-UNH

#### ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



- c) EL CONTRATISTA al inicio del servicio debe presentar a la los Certificados de Salud (rayos x, serológicos) así como el Carne de Sanidad del personal a su cargo, documentos vigentes. Los Certificados de Salud deberán ser expedidos por entidades prestadoras de servicios de salud debidamente inscrita en el registro nacional de instituciones prestadoras de servicios de salud (RENIPRESS) y así mismo el personal nuevo que ingrese deberá presentar este requisito antes que comience su labor como manipulador. El carné de Sanidad debe ser expedido por la Municipalidad Provincial.
- d) Estándar de Limpieza y Desinfección de los ambientes (piso, sumideros, pared, puerta, ventanas y techo), equipos y muebles cedidas en uso y debe mantener en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación y operativos, durante toda la prestación del servicio, el cual será supervisado permanentemente a través de formatos que serán llenados diariamente y se convertirán en registros que serán evidencias del uso y mantenimiento de la maquinaria y equipos del comedor por parte del CONTRATISTA.
- e) EL CONTRATISTA debe ejecutar su Programa de Higiene y Saneamiento desde el inicio de atención del comedor, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección diaria por la Supervisora de la entidad.
- f) EL CONTRATISTA para el lavado de charolas, tazas, soperas y vasos procederá con un pre lavado en recipiente con agua (el agua debe ser cambiada varias veces) para retirar todos los residuos orgánicos, luego procederá al lavado manual refregando fuertemente con una esponja con detergente, de forma eficaz y eficiente.
- g) EL CONTRATISTA es responsable y debe cumplir con la limpieza y desinfección de todos los ambientes cedidos en cesión de uso inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los pisos, las estructuras auxiliares, las ventanas y las paredes de las zonas de manipulación de alimentos. La limpieza de ambientes, equipos y utensilios, deben realizarse tomando las precauciones que sean necesarias para impedir que el alimento sea contaminado, utilizándose los insumos de desinfección necesarios.
- h) EL CONTRATISTA debe evitar sumar restos de grasas, aceites y sólidos, al alcantarillado, estos se encuentran impregnados en ollas, sartenes y otros utensilios, por lo que será necesario, previo al lavado y desinfección de utensilios, el retiro de estos restos mediante materiales en seco (paños, trapos, papeles u otros) que permitan desprender dichos residuos, para ser dispuestos en los recipientes de "NO APROVECHABLES", evitando así sumar de carga orgánica, aceites y grasas a las aguas residuales.
- i) EL CONTRATISTA, debe tomar las precauciones que sean necesarias para impedir la contaminación Cruzada del alimento como resultado de la limpieza de las salas de proceso, de los equipos y los utensilios que no se hayan enjuagado adecuadamente después de un lavado con detergente y desinfectado. Los desinfectantes deben ser apropiados al fin perseguido, debiendo eliminarse después de su aplicación cualquier residuo de modo que no haya posibilidad de contaminación de los alimentos.
- j) EL CONTRATISTA debe tener los implementos de limpieza rotulados con el nombre del área destinada, y deben ser de uso exclusivo del área. Dichos implementos no podrán circular del área sucia al área limpia, además debe mantener los utensilios de limpieza en orden y con limpieza. Debe contar con todos sus materiales de limpieza y desinfección en la cantidad suficiente y en buenas condiciones.
- k) EL CONTRATISTA debe garantizar la calidad de la materia prima e insumos complementarios para la preparación de alimentos.
- l) EL CONTRATISTA debe contar con recipientes con tapas diferenciados y suficientes para la segregación y almacenamiento de residuos sólidos en cumplimiento del "Decreto Legislativo 1278-2016, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos" y la "NTP 900.058 PERUANA 2019, GESTIÓN DE RESIDUOS. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos", de acuerdo a la siguiente tabla no excluyente:

TIPO DE RESIDUO (NOMBRE DE RECIPIENTE)	COLOR DE RECIPIENTE Y BOLSA	EJEMPLOS DE RESIDUOS.
Aprovechables.	Verde	Papel y cartón limpios.
		Vidrio limpio (botellas de refrescos, bebidas, vinos, cervezas).
		Plástico limpio (PEY, PEAD, PP, PVC), tapas plásticas y bolsas plásticas limpias.
		Empaques compuestos (tetraabrik enjuagados y limpios).
		Metales (latas limpias, entre otros).
Orgánicos 1	Marrón	Restos de frutas, verduras crudas, yerbas, plantas de huertos, restos de infusiones, ente otros.
Orgánicos 2	Marrón	Huesos, restos de carnes de pollo, pescado, vacuno.
Orgánicos 3	Marrón	Otros alimentos cocidos (legumbres, tubérculos, etc.).
No aprovechables 1	Negro	Papel encerado, metalizado.
		cerámicos (restos de tazas, platos).
		cartones, papel de envoltura o papel periódico sucio o mezclado con grasas y/o aceites.
		Poliestirenos (Tecnopor)



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY Nº 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO Nº 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



No aprovechables 2	Negro	Residuos sanitarios (papel higiénico, pañales, paños, húmedos, ente otros). Cristales rotos o enteros, procedentes de vajillas, vasos, copas, ventanas o espejos.
-----------------------	-------	--

- m) EL CONTRATISTA proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, botas, guantes y gorros de acuerdo a la función que realiza), con una frecuencia de dos veces al año y/o cuando fuese necesario
- n) EL CONTRATISTA mantendrá los equipos e instalaciones en uso en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento, reduciendo los riesgos de contaminación, para ello deberá de efectuar la limpieza correspondiente de manera diaria y 1 vez a la semana se programará la limpieza profunda del ambiente de la cocina, así como del área del almacén.
- o) Las vajillas o recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para uso exclusivo de alimentos entre salados y dulces), los cuales deberán ser desinfectados una vez a la semana.
- p) Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en bolsas de color negro en un recipiente adecuado y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte.
- q) Los desperdicios deberán eliminarse inmediatamente sin quedar restos de ninguna índole para el día siguiente control diario de a través de administración del comedor.
- r) Chek list de personal equipos y dieta (formatos a ser elaborados e implementados con el contratista ganador).

#### CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO

EL CONTRATISTA está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación mensual en temas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos a todo su personal. Dicha capacitación será evidenciada con fotos y planilla de asistencia, el cual deberá ser informado a la entidad.

Esta capacitación deberá ser realizada por su nutricionista y/o ingenieros en industrias alimentarias y/o bromatólogos y/o otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas, como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA – Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades.

#### RESULTADOS ESPERADOS

Eficiente atención del servicio y atención de alimentos preparados para los estudiantes beneficiarios con el servicio de asistencia alimentaria filial Acobamba de la Universidad Nacional de Huancavelica.

#### OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN.

##### OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

- a) La ENTIDAD no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones laborales que le corresponden al Contratista con relación a su personal, siendo de su cuenta y riesgo el pago de remuneraciones y beneficios sociales del personal bajo su cargo (gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, seguro social, sistema nacional de pensiones o sistema privado de pensiones, seguros por accidentes de trabajo, seguros médicos, seguros, tributos y otros), así como el pago a sus dependientes o terceros que requiriera para la ejecución del Contrato, en consecuencia el personal dependerá única y exclusivamente de EL CONTRATISTA para todos los efectos laborales.
- b) La ENTIDAD no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez y otros de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Dicha responsabilidad es del contratista.
- c) EL CONTRATISTA será el que contrate por su cuenta y bajo las condiciones laborales de Ley, a las personas necesarias para prestar los servicios de preparación de alimentos y atención a los comensales, así como para mantener en condiciones higiénicas el espacio destinado para ello.
- d) EL CONTRATISTA debe ejecutar el servicio con el personal ofertado, en caso de ser necesario el reemplazo del personal asignado, deberá ser autorizado por la entidad quien verifica el cumplimiento del perfil, capacitación y/o experiencia solicita la documentación requerida.
- e) En caso de intoxicación del personal por motivo de la ingesta de alimentos preparados por EL CONTRATISTA, éste asumirá todos los costos correspondientes a la atención médica y recuperación del comensal afectado, hecho que será denunciado al área de salubridad correspondiente.





# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY Nº 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO Nº 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



- f) Deberá de presentar para la firma de contrato o al momento del cambio del personal, copia del documento de identidad, carnet de sanidad vigente, certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales y/o CERTIJOVEN y/o CERTIADULTO otorgado por el MTPE", de todo el personal designado por EL CONTRATISTA, debiendo renovarlos a su vencimiento.
- g) EL CONTRATISTA deberá presentar un informe de preliquidación del servicio prestado como condición previa al último pago.

#### RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD.

- a) El local del comedor universitario de la Facultad de Ciencias Agrarias filial Acobamba.
- b) EL CONTRATISTA está facultado a usar los equipos, mobiliario, enseres, utensilios y otros bienes pertenecientes al comedor universitario, detallados a continuación:

#### DETALLE DE EQUIPOS Y MOBILIARIO PERTENECIENTES AL COMEDOR

Nº	CANT.	UNID. MED.	DESCRIPCIÓN
1	120	UNIDAD	SILLA METÁLICA APILABLE
2	30	UNIDAD	MESA DE 1 X 1 M.
3	1	UNIDAD	CAMPANA EXTRACTORA DE METAL INDUSTRIAL
4	3	UNIDAD	PARIHUELA DE METAL
5	2	UNIDAD	TANQUE DE POLIETILENO PARA AGUA 2500 LITROS
6	2	UNIDAD	ESTRUCTURA DE METAL PARA TANQUE DE AGUA
7	1	UNIDAD	MESAS DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE

#### SUBCONTRATACIÓN

Está prohibida la subcontratación de acuerdo a lo señalado en el artículo 35º de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

##### Área que supervisa

Unidad de Residencia y Comedor Universitario de la Dirección de Bienestar Universitario a través del responsable del Comedor Universitario y el Coordinador de Bienestar Universitario de la filial.

##### Área que coordinará con la empresa

La Dirección de Bienestar Universitario y la Unidad de Residencia y Comedor Universitario en coordinación del Coordinador de Bienestar Universitario de la filial.

##### Área que brindará la conformidad

La Unidad de Residencia y Comedor Universitario con el visto bueno de la Dirección de Bienestar Universitario otorgará la conformidad del servicio de cumplimiento, previa verificación e informe por parte del responsable del Comedor Universitario e informe del Coordinador de Bienestar Universitario de la filial.

#### CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN.

La Unidad de Residencia y Comedor Universitario con el visto bueno de la Dirección de Bienestar Universitario otorgará la conformidad del servicio de cumplimiento previa verificación e informe por parte del Responsable del Comedor Universitario y del Coordinador de Bienestar Universitario de la filial, en un plazo que no excederá de los siete (07) días calendarios, computados a partir del día siguiente producida la recepción del consumo de las raciones atendidas a través de mesa de partes.

#### CONFIDENCIALIDAD.

EL CONTRATISTA se compromete a mantener en reserva y a no revelar a terceros, sin previa autorización escrita de la Entidad, toda información que le sea suministrada por ésta última y/o sea obtenida en el ejercicio de las actividades a desarrollarse o conozca directa o indirectamente durante la ejecución contractual o para la realización de sus tareas, excepto en cuanto resultare estrictamente necesario para el cumplimiento del presente Contrato.

EL CONTRATISTA debe mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.



REPRESENTANTE COMÚN DEL CONSORCIO  
Maribel Benito Huaman  
DNI Nº 71040321





# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY Nº 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO Nº 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



Dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades previas a la ejecución del contrato, durante su ejecución y la producida una vez que se haya concluido el contrato.

Dicha información puede consistir en informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás datos compilados o recibidos por EL CONTRATISTA.

Asimismo, aun cuando sea de índole pública, la información vinculada al procedimiento de contratación, incluyendo su ejecución y conclusión, no podrá ser utilizada por EL CONTRATISTA para fines publicitarios o de difusión por cualquier medio sin obtener la autorización correspondiente de la Dirección de Bienestar Universitario.

Los documentos técnicos, estudios, informes, grabaciones, películas, programas informáticos y todos los demás que formen parte de su Oferta y que se deriven de las prestaciones contratadas serán de exclusiva propiedad de la Universidad Nacional de Huancavelica. En tal sentido, queda claramente establecido que EL CONTRATISTA no tiene ningún derecho sobre los referidos productos, ni puede venderlos, cederlos o utilizarlos para otros fines que no sean los que se deriven de la ejecución del presente contrato.

#### Y DEMÁS ATRIBUCIONES ESTIPULADAS EN EL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES INTEGRADAS DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN.

#### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a la suma de **S/ 295 306.80 (Doscientos noventa y cinco mil trescientos seis y 00/100 soles)**, este monto comprende el costo del servicio, los impuestos de Ley, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

**Cuadro 1: Días Hábiles (Estudiantes en general).**

CONCEPTO	CANTIDAD		PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
CONTRATACIÓN DE SERVICIO Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA FILIAL ACOBAMBA – HUANCABELICA.	DESAYUNO	17,520	5.00	S/ 87,600.00
	ALMUERZO	23,360	6.00	S/ 140,160.00
	CENA	5,840	5.70	S/ 33,288.00
TOTAL – Doscientos sesenta y un mil cuarenta y ocho con 00/100 soles.				S/ 261,048.00

**Cuadro 2: sábados, domingos y feriados (Residentes).**

CONCEPTO	CANTIDAD		PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
CONTRATACIÓN DE SERVICIO Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA FILIAL ACOBAMBA – HUANCABELICA.	DESAYUNO	1,764	5.00	S/ 8,820.00
	ALMUERZO	1,764	6.00	S/ 10,584.00
	CENA	1,764	5.70	S/ 10,054.80
TOTAL – Veintinueve mil cuatrocientos cincuenta y ocho con 80/100 soles.				S/ 29,458.80

**Cuadro 3: Fechas Conmemorativas (Estudiantes en general).**

CONCEPTO	CANTIDAD		PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
CONTRATACIÓN DE SERVICIO Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA FILIAL ACOBAMBA – HUANCABELICA	ALMUERZO	320	15.00	S/ 4,800.00
TOTAL – Cuatro mil ochocientos con 00/100 soles.				S/ 4,800.00

**TOTAL: CUADRO 1, CUADRO 2 Y CUADRO 3: DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS SEIS CON 00/100 SOLES).** S/ 295, 306.80

#### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO.

LA UNIVERSIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, de forma PERIÓDICA, de pagos mensuales, según al reporte del consumo de raciones emitida por el responsable de la unidad. Para ello el contratista cumplirá en enviar a la entidad a través de mesa de partes como máximo el segundo día hábil después del último día de cada mes, un detalle del consumo de las raciones atendidas.





# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY Nº 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO Nº 016-2024-DGA-UNH

#### ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



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

- Informe de área usuaria (UNIDAD DE RESIDENCIA Y COMEDOR UNIVERSITARIO CON EL VISTO BUENO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA), emitiendo la conformidad de la prestación del servicio efectuado.
- Resumen detallado del consumo de las raciones atendidas.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del COMPLEJO DE SERVICIOS ACADÉMICOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA ubicado en Jr. Hipólito Unánue Nº 209 y Jr. Victoria Garma Nº 330 – Huancavelica.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

Los pagos se realizarán a nombre de **EL CONTRATISTA, Sra. MARIBEL BENITO HUAMÁN, con R.U.C. Nº 10710403215**, quien autoriza a **LA ENTIDAD** a abonar los pagos al Código de Cuenta Interbancaria (CCI) Nº **002 350 19678494500179** del **BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ (BCP)**.

#### **CLÁUSULA QUINTA: LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.**

**LUGAR:** La atención de los usuarios se realizará con la entrega de las raciones en las instalaciones del comedor universitario de la Filial Acobamba sito en la Av. Evitamiento Este S/N – Acobamba, debiendo cumplir con lo siguiente:

- La atención en días hábiles, en el siguiente horario:  
Desayuno : De 6:30 a.m. 8:00 a.m.  
Almuerzo : De 12:00 a.m. a 2:30 p.m.  
Cena : De 6:00 p.m. a 7:30 p.m.
- La atención los días sábados, domingos y feriados, en el siguiente horario:  
Desayuno : De 7:00 am a 8:00 am.  
Almuerzo : De 12:00 pm a 1:00 pm.  
Cena : De 5:30 pm a 6:30 pm.

Los literales a) y b) mencionadas líneas arriba se encuentran sujetos a variaciones del servicio. En caso de festividades, aniversarios y/o huelgas que impliquen la suspensión de labores académicas presenciales, el servicio del comedor podrá ser suspendido de acuerdo al Numeral 142.7. del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el estado (RLCE).

**PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de doscientos treinta y cuatro (234) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del Acta de Entrega de las instalaciones del comedor universitario hasta el 20 de diciembre (en concordancia al calendario académico).

Semestre	Mes	Total días de atención		
		Hábiles	No hábiles	Calendarios
2024 - I	Mayo	21	10	31
	Junio	19	11	30



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY Nº 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO Nº 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



2024 - II	Julio	22	9	31
	Agosto	2	0	31
	Agosto	4	0	31
	Setiembre	21	9	30
	Octubre	22	9	31
	Noviembre	20	10	30
	Diciembre	15	5	20
TOTAL		146	63	234

- En casos de feriados nacionales, locales, festividades, aniversarios y huelgas que impliquen la suspensión de labores académicas, el servicio del comedor podrá ser suspendido de acuerdo al numeral 142.7 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado (RLCE).
- En caso exista recuperaciones de clases producto de huelgas y/u otras paralizaciones posteriores al plazo máximo, el contratista podrá solicitar ampliación de plazo de acuerdo con el art. 158° del RLCE.

#### CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

#### CLÁUSULA SÉPTIMA: GARANTÍAS.

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato y al amparo del Núm. 149.4 del Artículo 149° del Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado, en concordancia con lo establecido en las Bases Integradas de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICA Nº 01-2024-UNH/CS -2 SEGUNDA CONVOCATORIA**, la **Carta de retención por garantía de fiel cumplimiento**, de fecha 18 de abril del 2024, mediante la cual autoriza a **LA UNIVERSIDAD** realizar la retención del monto total de la garantía correspondiente:

#### GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO:

**LA UNIVERSIDAD** como **Garantía de Fiel Cumplimiento**, realizará la retención por la suma de **S/ 29,530.68 (Veintinueve mil quinientos treinta con 68/100 Soles)**, cantidad que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del Contrato Original, suma que será retenida 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 contrato, en cumplimiento del Núm. 149.1 y 149.5 del Artículo 149° del Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado.

#### CLÁUSULA OCTAVA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. **La Unidad de Residencia y Comedor Universitario con el visto bueno de la Dirección de Bienestar Universitario otorgará la conformidad del servicio de cumplimiento previa verificación e informe por parte del responsable del Comedor Universitario y del Coordinador de Bienestar Universitario de la filial**, en un plazo que no excederá de los siete (07) días calendarios, computados a partir del día siguiente producida la recepción del consumo de las raciones atendidas a través de mesa de partes, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

#### CLÁUSULA NOVENA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA.

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

La recepción conforme de la prestación por parte de **LA UNIVERSIDAD** no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY Nº 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO Nº 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

EL CONTRATISTA será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio y atención de alimentos preparados para asistencia alimentaria filial Acobamba, por un plazo de un (01) año a partir de la última conformidad otorgada por parte de la UNIDAD DE RESIDENCIA Y COMEDOR UNIVERSITARIO de la DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA sobre el servicio brindado.

#### CLÁUSULA UNDÉCIMA: PENALIDADES.

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA UNIVERSIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, en concordancia con el artículo 162º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, 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 tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40.
- Para plazos mayores a sesenta (60) días:
  - Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25
  - Para obras: F = 0.15

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 UNIVERSIDAD** no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

La presente tabla de penalidades tiene por finalidad corregir las faltas que EL CONTRATISTA incurra durante el desarrollo del servicio desde su inicio hasta la finalización del contrato, así como evitar el incumplimiento de la presentación de la documentación solicitada:

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Inadecuado almacenamiento de alimentos perecibles y/o no perecibles.	0.05 del valor de la UIT por ocurrencia (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
2	Manipulación de alimentos por personal que no cuenta con carnet de sanidad.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
3	Manipulación de alimentos por personal que no cuenta con indumentaria completa de cocina establecidos en el BPM.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
4	Inadecuada limpieza y desinfección del comedor, área del servicio y/o utensilios.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
5	Omisión de realizar la fumigación y desratización 01 vez cada semestre, por empresa debidamente autorizada.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
6	Falta de permanencia de personal ofertado por el contratista en la oferta (a excepción del nutricionista).	0.05 del valor de la UIT (vigente) por día	Previo informe de la URCU - DBU
7	Incumplimiento del nutricionista en supervisar la atención de las raciones debidamente balanceadas 02 veces por semana.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
8	Incumplimiento de la dosificación de insumos debidamente corroborada	0.10 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
9	Incumplimiento de las características técnicas del menú debidamente corroborada	0.10 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
10	Incumplimiento de ítems en el abastecimiento de insumos alimentarios debidamente corroborada	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
11	La no implementación de botiquín de primeros auxilios debidamente equipado.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU





# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA

(CREADO POR LEY Nº 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO Nº 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
12	El incumplimiento en realizar capacitación a su personal sobre buenas prácticas en manipulación, almacenamiento y conservación de los productos alimenticios 01 vez mensual.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
13	No responder las cartas escritas de la Entidad en el plazo establecido.	0.05 del valor de la UIT (vigente) por ocurrencia	Previo informe de la URCU - DBU
14	Cuando el contratista deja de atender durante el día	50% del valor de la UIT (vigente) por cada día.	Previo informe de la URCU - DBU
15	En caso que durante la supervisión se detectase presencia de roedores u otro tipo de plaga, o elementos que atenten contra la inocuidad de los alimentos y salud de los estudiantes, dentro de las instalaciones del comedor universitario	0.5% del monto total del contrato	Previo informe de la URCU - DBU

❖ La UIT aplicable será del vigente a la fecha de la infracción.

El Área Usuaria (UNIDAD DE RESIDENCIA Y COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA) deberá de tipificar los supuestos de aplicación de penalidad mediante un informe el cual deberá remitir para su determinación del monto.

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

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

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES.**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: ANTICORRUPCIÓN.**

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

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

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



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA

(CREADO POR LEY N° 25265)

## DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

### CONTRATO N° 016-2024-DGA-UNH

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2024-UNH/CS-SEGUNDA CONVOCATORIA



Finalmente, **EL CONTRATISTA** se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO.**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA.**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.**

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

**DOMICILIO DE LA UNIVERSIDAD:** Jirones Hipólito Unánue N° 209 y Victoria Garma N° 330 del distrito, provincia y departamento de Huancavelica; [logistica@unh.edu.pe](mailto:logistica@unh.edu.pe); teléfono fijo 067-368216.

**DOMICILIO DEL CONTRATISTA:** Jr. Tomas Mendizábal S/N – Barrio de San Cristóbal, del distrito, provincia y departamento de Huancavelica, con dirección electrónica válida: [maribelbenito19@gmail.com](mailto:maribelbenito19@gmail.com), con teléfono celular N° 925251871

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

De acuerdo con las Bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por quintuplicado en señal de conformidad en la ciudad de Huancavelica, a los **29 días del mes de abril del 2024.**

**"LA UNIVERSIDAD"**

**"EL CONTRATISTA"**

REPRESENTANTE COMÚN DEL CONSORCIO

  
**Maribel Benito Huaman**  
DNI N° 71040321



**Sra. MARIBEL BENITO HUAMAN.**  
**REPRESENTANTE COMÚN**  
**"EL CONSORCIO"**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

  
Mtro. JONY PAR CASTRO  
Director General