



# Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco

"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

## CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL

Conste por el presente documento, la Contratación del Servicio de Preparación y Expendio de alimentos en el Comedor Universitario a todo costo, para los estudiantes de diversas Facultades de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, correspondiente al ejercicio presupuestal 2019, que celebra de una parte **LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN - HUANUCO**, con **RUC N° 20172383531**, con domicilio legal en Av. Universitaria N° 601-607, Distrito de Pillco Marca, Provincia y Departamento de Huánuco, representado por el **Mg. ALBERTO SALDAÑA PANDURO**, identificado con **DNI N° 22408969**, en su condición de **Director General de Administración** de la UNHEVAL, en mérito a la **Resolución N° 0606-2016-UNHEVAL-CU** y **Resolución N° 03275-2013-UNHEVAL-CU**, a quien en adelante se le denominara **LA ENTIDAD** y de otra parte el **CONSORCIO C & R**, integrado por las siguientes personas naturales: **TULA ISABEL ORTIZ ALVA**, con **RUC. N° 10224993680**, y **ELIO DEIVY HAMERLLIN CAMPOS ORTIZ** con **RUC. N° 10730662217**, con domicilio común en la Av. Tupac Amaru N° 104, Distrito de Amarillis, Provincia y Departamento de Huánuco, debidamente representado por su Representante Común de Consorcio **Sra. TULA ISABEL ORTIZ ALVA**, identificada con **DNI. N° 22499368**, a quien en adelante se le denominará "**EL CONTRATISTA**" en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES.**

Con fecha 06 de marzo del 2019, el Comité de Selección adjudicó la Buena Pro del Procedimiento de Selección del Concurso Público N° 001-2019-UNHEVAL para la Contratación del **SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN, CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2019**, al **CONSORCIO C & R**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO.**

El presente contrato tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN, CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2019.**

### **I. TÉRMINOS DE REFERENCIA.**

#### **1. ÁREA USUARIA.**

*Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.*

#### **2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.**

*CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN, CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2019.*

#### **3. FINALIDAD PÚBLICA.**

*El presente procedimiento de selección busca que a través de la atención y la alimentación el estudiante tenga un mejor desempeño en su actividad de aprendizaje.*

#### **4. ANTECEDENTES.**

*La Universidad Nacional Hermilio Valdizán, para el ejercicio fiscal 2019, cuenta con diversos requerimiento en bienes y servicios para el cumplimiento de sus fines, metas y objetivos Institucionales; para ello uno de los servicios trascendentales a requerir por la Institución es la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN, CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2019**; la cual brindara el servicio de preparación y expendio de alimentos preparados de forma diaria a 1727 estudiantes de las diversas facultades de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, durante los semestres Académicos 2019-I y 2019-II.*

#### **5. ACTIVIDADES DEL POI.**

*Si aplica.*



CONSORCIO C&R

Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499368







Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

**6. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.**

Los objetivos son los siguientes:

**A. Objetivos General.**

- Contar con los servicios de preparación y expendio de alimentos.

**B. Objetivos Específico:**

- Contratar el servicio de alimentación con las mejores condiciones de calidad, higiene y salubridad.
- Igualmente deben cumplir con los términos de referencia requeridas por la dependencia usuaria.
- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes cadenas alimentarias: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido
- 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.
- Brindar a los estudiantes alimentos que contribuyan a cubrir las necesidades diarias de energía y nutrientes

**7. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR.**

Los alcances y la descripción del servicio son los siguientes:

**7.1 Descripción y Cantidad del Servicio a Contratar**

ÍTEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
1	352,308.00	Servicio	PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS

**7.2 Actividades**

Para el presente servicio se requiere de lo siguiente:

**ÍTEM N° 1 - PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS:**

La Formulación de la dieta nutricionalmente balanceada para individuos o grupos de población o la evaluación de la calidad depende fundamentalmente de:

- Las necesidades de energía y nutrientes esenciales de los distintos individuos de acuerdo a su edad, sexo, tamaño corporal y actividad física.
- La composición química de los alimentos que componen su alimentación habitual.
- La interacción de los nutrientes de acuerdo a la combinación de los alimentos en la dieta Mixta.

Según las recomendaciones de la FAO/OMS/ONU los valores calóricos proteicos y de grasa de acuerdo a 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 tiempos desayuno almuerzo y cena.

REQUERIMIENTO KILOCALORICO Y ENERGETICO DE LOS MENUS									
Nº	PREPARACION	% DE APORTE KCAL. MENU DIA	KILO CALORIAS (KCAL.)	REQUERIMIENTO DE MACRONUTRIENTES					
				PROTEINAS		GRASAS		HIDRATOS DE CARBONO	
				GR.	%	GR.	%	GR	%
01	DESAYUNO	30 %	810 870	24 - 30 26 - 33	12-15	18 -23 19 - 24	20 - 25	122 - 138 131 - 148	60- 68
02	ALMUERZO	45 %	1 215 1 305	37 - 46 39 - 49	12-15	27 - 34 29 - 36	20 - 25	182 - 207 196 - 222	60- 68
03	CENA	25 %	675 725	20 - 25 21 - 27	12-15	15 - 19 16 - 20	20 - 25	101 - 115 109 - 123	60- 68
<b>TOTAL POR DIA</b>		<b>100 %</b>	<b>2 700 2 900</b>	<b>81 - 101 87 - 109</b>	<b>12-15</b>	<b>60 - 75 64 - 81</b>	<b>20 - 25</b>	<b>405 - 459 435 - 493</b>	<b>60- 68</b>

programación de menús comprende los 6 días de la semana (Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado o Feriado), la cual se deberá distribuir porcentualmente los macronutrientes en el menú por cada día, debiéndose de manera informativa mencionar los micronutrientes más significativos, cuya cantidad y % estará incluida en la ración de carbohidratos.

CANTIDAD DE RACIÓN A CONTRATAR			
Descripción	Cantidad de Comensales	Días por Atender	Cantidad de Ración Total
Desayuno Almuerzo Cena	1727	204	352,308.00



CONSORCIO C&R  
Tuliz Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 32499368



**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
 "Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

**CONSORCIO C&R**  
 Tula Isabel Ortiz Alva  
 REPRESENTANTE COMÚN  
 DNI N° 32499368

**Universidad Nacional Hermilio Valdizán**  
 Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.  
 Teléfono: 062-591060  
 Email: logistica@unheval.edu.pe

**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
 DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
 HUÁNUCO - PERÚ

**1.- COMPOSICIÓN DEL DESAYUNO:**

TIPO DE MENU	UNID.	CANTIDAD DE RACION (servida, alimento preparado)	N° DE DIAS HACER USADO	INGREDIENTES PRINCIPALES: CANTIDAD (DOSIFICACION), FRECUENCIA Y EN LAS PREPARACIONES QUE SE PUEDE USAR	PRODUCTO	CANTIDAD (DOSIFICACION EN CRUDO)	N° MINIMO DE VECES HACER USADO	PREPARACIONES SUGERIDAS
OPCION N°01 Cereal con fruta	TAZA JARRO	250 ml.		CARNE AVES/pollo o pavo		En ración chica/100 gr. Cruda picado / 80 gr. cruda (pecho)	1 VEZ/SEMANA	SEGUNDOS
	PLATO TENDIDO	500 gr.	02 veces /semana	CARNE AVES/pollo o pavo		picado / 70 gr. Cruda	2 VECES/MES	SEGUNDOS
	UNIDAD	40 gr. (1 unid. C/relleno)		CARNE PESCADO de río o de mar		En ración chica/100 gr. Cruda	2 VECES/MES	SEGUNDOS
OPCION N°02 Jugo de frutas	VASO	200 ml.		MENUDENCIA/ res: PANZA o BOFE.		Raciones /70 gr.	2 VECES/MES	SEGUNDOS
	TAZA JARRO	250 ml.	02 veces /semana	MENUDENCIA/ res o cordero: HIGADO		Raciones /100 gr.	1 VEZ/MES	SEGUNDOS
	UNIDAD	40 gr. (2 unid. C/relleno)		CONSERVA DE PESCADO		Tipo filete /80 gr.	1 VEZ/MES	SEGUNDOS
OPCION N°03 Cereal con fruta	TAZA JARRO	250 ml.		CONSERVA DE PESCADO		Tipo grated /20-30 gr.	1 VEZ/SEMANA	PIQUEO, RELLENO DE PAN
	UNIDAD	40 gr. (2 unid. C/relleno)		QUESO		Rodejas/20-30 gr.	1 VEZ/SEMANA	RELLENO DE PAN
	TAZA JARRO	250 ml.	02 veces /semana	LECHE EVAPORADA		Raciones /50 cc.	2 VEZ/SEMANA	CON CEREALES (BEBIDA)
OPCION N°03 Cereal con fruta	TAZA JARRO	250 ml.		HUEVO		Una unidad/60 gr.	1 VEZ/SEMANA	RELLENO DE PAN O SOLO
	UNIDAD	40 gr. (2 unid. C/relleno)		EMBUTIDOS		Raciones /20-30 gr.	1 VEZ/SEMANA	RELLENO DE PAN O SOLO
	TAZA JARRO	250 ml.	02 veces /semana	CEREAL TRANSFORMADO/ arroz bl., Integral		Ración /100 gr.	3 VECES/SEMANA	SEGUNDOS
OPCION N°03 Cereal con fruta	TAZA JARRO	250 ml.		CEREAL PROCESADO/fideos, maíz		Ración/150 gr.	1 VEZ/SEMANA	SEGUNDOS
	UNIDAD	40 gr. (2 unid. C/relleno)		CEREAL TRANSFORMADO: hojuelas, harina grano entero y limpio		Ración /25 gr.	TODOS LOS DIAS	ESPELANTE DE BEBIDAS
	TAZA JARRO	250 ml.	02 veces /semana					





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
*"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"*

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**



**Universidad Nacional Hermilio Valdizán.**

Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.  
 Teléfono: 062-591060

Email: [logistica@unheval.edu.pe](mailto:logistica@unheval.edu.pe)



**CONSORCIO C&F**

*Isabel Ortiz Alva*  
**Isabel Ortiz Alva**  
 REPRESENTANTE COMÚN  
 DNI N° 22499368



Segunda/ ración	PLATO TENDIDO	600 gr.	LECHE DE SOYA EVAPORADA	Raciones/100 cc. HUÁNUCO	2 VEZ/SEMANA	CON CEREAL (BEBIDA)
Pan Integral	UNIDAD	40gr (1 unid.)	TUBERCULOS	Papa, yuca, camote/ 100 gr.	4 VECES/SEMANA	SEGUNDOS
			FRUTAS	Una variedad o mixtas/ 150 gr.	2 VECES/SEMANA	JUGOS
			FRUTAS	Plátano, manzana, piña/50 gr. pulpa	4 VECES/SEMANA	CON CEREAL (BEBIDA)
			MANJAR BLANCO, MERMELADA, MANTEQUILLA (no margarina)	Ración 10-20 gr. Envases sellados	1 VEZ/SEMANA	RELLENO DE PAN
			PALTA	1 unid. Mediana	1 VEZ/SEMANA	RELLENO DE PAN
			PALTA	¼ de unid. en piqueo con otros ingred	1 VEZ/SEMANA	RELLENO DE PAN
			ACEITUNAS	8 unidades	1 VEZ/SEMANA	RELLENO DE PAN
			PAN	de harina de trigo integral, fortificado /40 gr.	DE LUNES A SABADO SEGÚN LA OPCION	SIN RELLENO
			PAN	Pan especial- francés /40 gr.	EN DESAYUNOS Y CENA QUE INCLUYA ESTE PRODUCTO	CON O SIN RELLENO





Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

CONSORCIO C&R

Tuza Isabeli Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499366



Universidad Nacional Hermilio Valdizán

Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL

Teléfono: 062-591060

Email: logistica@unheval.edu.pe



**2.- COMPOSICIÓN DEL ALMUERZO:**

TIPO DE MENU	UNID.	CANTIDAD DE RACION (servida y alimento preparado)	N° DE DIAS HACER USADO	INGREDIENTES PRINCIPALES: CANTIDAD (DOSIFICACION), FRECUENCIA Y EN LAS PREPARACIONES QUE SE PUEDE USAR	PRODUCTO	CANTIDAD (DOSIFICACION EN CRUDO))	N° MINIMAS DE VECES HACER USADO	PREPARACIONES SUGERIDAS
OPCION N°01				CARNE AVES/pollo o pavo	CARNE AVES/pollo o pavo	En ración /140 gr. cruda (pierna, entre pierna y pecho)	1 VEZ/SEMANA	Guisos, estofados, asado, milanesa
				CARNE AVES/pollo o pavo	CARNE AVES/pollo o pavo	Ración chica / 70 gr. cruda	1 VEZ/SEMANA	Con menestras, en entradas, sopa
Entrada: ensalada	PLATO TENDIDO MEDIANO	200 gr.		MENUENCIA ave: hígado, mollejas, cuello	MENUENCIA ave: hígado, mollejas, cuello	Ración/70 gr.	2 VECES/SEMANA	Sopas
Sopa	PLATO SOPERO	400 ml.		CARNE ROJA/res, cerdo	CARNE ROJA/res, cerdo	En ración /120 gr. cruda (tapa, lomo)	1 VEZ/SEMANA	Guisos, estofados, asado, bistec
Segundo c/ ración picada	PLATO TENDIDO GRANDE	800 gr.	02 veces/ semana	CARNE ROJA/res, cerdo	CARNE ROJA/res, cerdo	Ración chica/60 gr. (malaya, paleta, tapa, costilla)	2-3 VEZ/SEMANA	Con menestras, sopas
Fruta	UNIDAD	160 gr		MENUENCIA res: hígado	MENUENCIA res: hígado	Ración/ 120gr.	1 VEZ/SEMANA	Guisos, asado, bistec
Refresco de frutas	VASO	Libre demanda		CARNE PESCADO de río o de mar	CARNE PESCADO de río o de mar	En ración/ 140gr.	1 VEZ/SEMANA	Frito, sudado, adobado, escabeche
				CONSERV DE PESCADO	CONSERV DE PESCADO	Tipo filete /30gr.	1 VEZ/SEMANA	Piqueo en ensalada otras entradas
OPCION N°02				QUESO: fresco, parmesano u otro	QUESO: fresco, parmesano u otro	Ración/20 gr.	1 VEZ/SEMANA	Sopas, entradas
Entrada: ensalada	PLATO TENDIDO MEDIANO	200 gr.	03 veces/ semana	LECHE EVAPORADA ENTERA	LECHE EVAPORADA ENTERA	Raciones/ 20 ml.	1 VEZ/SEMANA	Sopas, entradas
Sopa	PLATO SOPERO	400 ml.		HUEVO	HUEVO	Ración/ 30gr	1 VEZ/SEMANA	Sopas, entradas, decoraciones, salzas
				MENESTRAS SECAS: todas las variedades	MENESTRAS SECAS: todas las variedades	Ración/40 gr. - 80 gr.	2 VECES/SEMANA	En guiso solo o con tubérculos



Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

CONSORCIO C&R

Tyula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 32495368



Universidad Nacional Hermilio Valdizán.

Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.  
Teléfono: 062-591060

Email: [logistica@unheval.edu.pe](mailto:logistica@unheval.edu.pe)

Segundo c/ración entera	PLATO TENDIDO GRANDE	900 gr.	CEREAL TRANSFORMADO: fideos, harina, sémola, entero	ración/15 - 20 gr.	TODOS LOS DIAS	Para espesar sopas
Fruta	UNIDAD	160 gr	CEREAL TRANSFORMADO: fideos tallarin	Ración / 150 gr.	2 VECES/SEMES	Segundo con o sin tubérculo
Refresco de frutas	VASO	Libre demanda	CEREAL TRANSFORMADO/ arroz blanco	Ración /120 gr. - 150 gr.	TODOS LOS DIAS EXCEPTO SI HAY FIDEO	Guarnición de segundos con o sin tubérculo
			TUBERCULOS: papa, yuca, olluco	Ración/100 gr. - 120 gr.	4 VECES/SEMANA	Picado en segundos y sopas
			TUBERCULOS: papa, yuca, camote	Ración/120 - 150 gr	3 VECES/SEMANA	En ración, acompañando segundos y sopas
OPCION N°03			VERDURAS VARIAS	Ración /25 gr. -30 gr.	TODOS LOS DIAS	Sopas y segundos
Entrada: preparación	PLATO TENDIDO MEDIANO	200 gr.	VERDURAS VARIAS	Ración /20 gr. - 30 gr.	TODOS LOS DIAS	ensaladas
Sopa	PLATO SOPERO	400 ml.	AZUCARES: flan, gelatina	Ración / 40gr. - 50 gr.	1 VEZ / SEMANA	postre
Segundo c/ración entera	PLATO TENDIDO GRANDE	900 gr.	AZUCAR RUBIA: azúcar rubia	Azúcar rubial/25gr. 30 gr.	TODOS LOS DIAS	Endulzar refresco, postres
Fruta	UNIDAD	160 gr	FRUTAS VARIADAS	Ración / 160 gr.	TODOS LOS DIAS	Enteras, limpias y listas para su consumo
Refresco de frutas	VASO	Libre demanda	FRUTAS VARIADAS	Ración /80 gr.	TODOS LOS DIAS	Para refresco crudas y/o cocidas
			ACEITE VEGETAL DE SOYA	Ración / 10 ml	TODOS LOS DIAS	Ensalada y aderezos
			ACEITE VEGETAL DE SOYA	Ración / 0.8 ml	TODOS LOS DIAS	Para granear el arroz







**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
*"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"*

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

CONSORCIO C&R

Tula Isabel Ortiz Aiva  
 REPRESENTANTE COMÚN  
 DNI N° 22499366



**Universidad Nacional Hermilio Valdizán.**

Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.  
 Teléfono: 062-591060

Email: logistica@unheval.edu.pe



**3.- COMPOSICIÓN DEL CENA:**

TIPO DE MENU	UNID.	CANTIDAD DE RACION (servida y alimento preparado)	N° DE DIAS HACER USADO	INGREDIENTES PRINCIPALES: CANTIDAD (DOSIFICACION), FRECUENCIA Y EN LAS PREPARACIONES QUE SE PUEDE USAR	PRODUCTO	CANTIDAD (DOSIFICACION EN CRUDO)	N° MINIMAS DE VECES HACER USADO	PREPARACIONES SUGERIDAS
<b>OPCION N°01</b>					CARNE AVES/pollo, pavo.	En ración chica/100 gr. Cruda	1-2 VEZ/SEMANA	SEGUNDOS
Segundo c/ ración picada	PLATO TENDIDO GRANDE	500 gr.			CARNE AVES/pollo, pavo.	picado / 80 gr. cruda (pecho)	1 VEZ/SEMANA	SEGUNDOS
Mazamorra	DULCERA	200 ml.	03 veces/ semana		CARNE ROJA/ res, chanchó	picado / 70 gr. Cruda	1 VEZ/SEMANA	SEGUNDOS
Infusión o bebida	TAZA JARRO	200 ml.			CARNE PESCADO	En ración chica/100 gr. Cruda	2 VEZ/MES	SEGUNDOS
					MENUDENCIA/ res: PANZA, BOFE, CORAZON	Raciones /70 gr.	1 VEZ/MES	SEGUNDOS
					MENUDENCIA/ res : HIGADO	Raciones /100 gr.	1 VEZ/MES	SEGUNDOS
<b>OPCION N°02</b>					CONSERVA DE PESCADO	Tipo filete /60 gr.	2 VEZ/MES	SEGUNDOS
Segundo c/ración entera	PLATO TENDIDO GRANDE	600 gr.			QUESO	Rodajas/30 gr.	1 VEZ/SEMANA	RELLENO DE PAN
Sopa	PLATO SOPERO	300 ml.	01 vez/ semana		LECHE EVAPORADA ENTERA	Raciones /20 cc.	2 VEZ/SEMANA	CON SOPAS
Pan especial	UNIDAD	40 gr.			LECHE EVAPORADA ENTERA	Raciones /50 cc.	2 VEZ/SEMANA	CON MAZAMORRAS
Infusión o bebida	TAZA JARRO	200 ml.			HUEVO	Una unidad/60 gr.	1 VEZ/SEMANA	SEGUNDO
					HUEVO	Una unidad/60 gr.	1 VEZ/SEMANA	SOPA
<b>OPCION N°03</b>					EMBUTIDOS	Raciones/60 gr.	1 VEZ/SEMANA	SEGUNDO
Segundo c/ ración entera	PLATO TENDIDO GRANDE	500 gr.			CEREAL TRANSFORMADO/ arroz blanco	Ración /100 gr.	3 VECES/SEMANA	SEGUNDOS
Mazamorra	DULCERA	200 ml.	02 veces/ semana		CEREAL PROCESADO/fideos, maíz	Ración/150 gr.	1-2 VEZ/SEMANA	SEGUNDOS
Infusión o bebida	TAZA JARRO	200 ml.			LECHE DE SOYA EVAPORADA	Raciones/100 cc.	2 VEZ/SEMANA	CON CEREAL (BEBIDA)
					TUBERCULOS	Papa, yuca, camote/ 100 gr.	4 VECES/SEMANA	SEGUNDOS
					FRUTAS	Plátano, manzana, piña/40 gr. Pulpas	4 VECES/SEMANA	MAZAMORRAS
					PAN	Pan especial /40 gr.	2 VECES/SEMANA	SIN RELLENO





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

**A. De la Preparación y Expendido de Alimentos.**

- Se deberá desarrollar el servicio de acuerdo a los términos de referencia descrita
- El proveedor deberá preparar y distribuir el alimento a los comensales de acuerdo al cronograma establecido.
- El proveedor a través de su personal y el equipo propuesto deberá realizar la atención oportuna y fluido.
- Cuando se trate de los días sábados, feriados, aniversario y/o días festivos, la atención en cuanto al Desayuno se dará de manera normal de acuerdo al cronograma de atención con excepción al servicio de Almuerzo en donde también se le hará la entrega de la Cena en su ración completa a través de un taper desechable de tipo melanina y sin costo alguno para el comensal
- La programación del menú deberá ser variado nutricional mente saludable y sanitariamente previa coordinación con el nutricionista.
- El nombre de las preparaciones y el aporte energético o kilo calórico del menú, por cada horario, deberá ser exhibidos día por día, en hoja A-3, en mínimo 2 sitios visibles en el ambiente del comedor. El comensal deberá tener acceso de la calidad y del contenido de nutrientes de los alimentos que va a consumir, dicha información debe ser visado por el nutricionista y el administrador y/o representante legal.
- Los alimentos adquiridos para la preparación de las raciones deberán ser productos empaquetados, deberán contar con registros sanitarios vigentes, fecha de vencimiento posterior a la del consumo y nombre del producto.
- El proveedor debe prever la fecha de vencimiento con el que adquiere sus productos.
- El Proveedor deberá preparar los refrescos de fruta fresca que acompañe al almuerzo en cantidades suficientes.
- Los alimentos serán preparados exclusivamente en las instalaciones del comedor Universitario.
- La recolección de desperdicios, sobrantes del consumo o alimentos de desecho, debe ser por separado orgánicos e inorgánicos adecuadamente recogidos.
- El Proveedor, deberá tener personal idóneo, debidamente implementado (uniforme, mandiles impermeables, botas, guantes gorras y mascarillas) e implementos que permitan el recojo de desperdicios en tachos de capacidad adecuada, con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte e identificados con rótulos para diferenciar los residuos orgánicos e inorgánicos.

**B. Programación y Presentación del Menú.**

- La programación del menú se elaborara mensualmente y será de responsabilidad del o la Nutricionista del Proveedor, dicho menú puede ser visado luego de ser aprobado por el área usuaria.
- El rol de menú se presentará al área de Bienestar Universitario de manera descriptiva, en la cual se señale el aporte de Kcal. gr. de proteínas, grasas y carbohidratos y cantidad de vitaminas y minerales más relevantes, por preparación.
- El Proveedor coordinará con el Director de Bienestar Universitario de la UNHEVAL-Huánuco el menú mensual, el cual podrá ser presentado dentro de los cinco (5) días antes del mes siguiente y será entregado al Área de Bienestar Universitario mediante carta, el Área Usuaría de la UNHEVAL revisara la programación y coordinara con el Proveedor las modificaciones para la aplicación del menú mensual.
- La atención será de lunes a sábado incluido los feriados, en desayuno, almuerzo y cena.







**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

- La información se colocará en dos sitios visibles del comedor en hoja A-3, debidamente refrendada firmada por el Nutricionista y/o Representante legal y/o Administrador del Comedor.
- El menú programado diariamente no podrá variarse intempestivamente, ni disminuir su calidad y cantidad. En caso de desabastecimiento o desastres climáticos, se podrá cambiar el menú programado, previa notificación mediante carta formal dirigida al Director de Bienestar Universitario, el nuevo menú debe cumplir con la composición establecida en el cuadro precedente.
- El Supervisor de Calidad, será el responsable de verificar la calidad e inocuidad de los alimentos en todas las etapas de elaboración del alimento en el comedor Universitario, además del gramaje de cada preparación acorde a lo estipulado en la programación del menú mensual.

**C. Condiciones Técnicas y Sanitarias.**

- Los alimentos serán elaborados en condiciones técnicas y sanitarias apropiadas para preservar la salud de los comensales, cumpliendo las normas mínimas de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), estipuladas en la Normatividad Sanitaria.
- Para la verificación el Proveedor deberá presentar la documentación que acredite la adquisición de los productos mediante factura y/o boleta y/o liquidación de compras u otro documento validado por la SUNAT.
- Es obligación del proveedor 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.
- Los productos industrializados deben contar con rotulación visible fin de hacer posible la determinación de su información nutricional, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, ingredientes, empresa productora, registro u autorización sanitaria etc. En el caso de realizar traspaso de los alimentos, identificar los productos y acortar el tiempo de vida útil de los alimentos.
- Los productos procedentes de la producción primaria frescos, deben ser mantenidos en condiciones acorde a sus características (medio ambiente, refrigerados y congelados).
- 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, jamonada, quesos, salchicha deben de conservarse en refrigeración; en el caso de pescados, mariscos, carne de res, carne de ave, carne de cerdo y otros ingredientes, deberán conservarse en congelación.
  - Los alimentos, mientras estén almacenados o cuando se preparen, distribuyan o sirvan, estarán protegidos contra el polvo, moscas, roedores y otras plagas. Todas las personas que manipulen los alimentos deberán adoptar precauciones para proteger el/los alimento(s) contra los riesgos de contaminación.
  - No deberá permitirse que entren en contacto con alimentos preparados, los productos crudos como carne de res, carne de aves, pescado, mariscos o productos sin cocer que contengan dichos alimentos. No se utilizara el mismo espacio para preparar productos crudos, elaborados o semielaborados. Deben contar con utensilios para cada zona (Ej. El cuchillo para carne fresca no se usará para carne elaborada.)



CONSORCIO C&R

Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499368





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

- Las frutas y hortalizas crudas o sin elaborar deberán lavarse por completo producto por producto, con abundante agua potable limpia, antes de su utilización, empleando los instructivos del manual PH&S.
- El hielo empleado para enfriar por contacto directo las bebidas o los alimentos deberá prepararse con agua potable hervida.
- Además, se deberá tener en consideración las siguientes medidas para la manipulación de alimentos:
  - El personal manipulador de alimentos y todo el personal que labore en el comedor Universitario debe contar con certificado médico que cuente examen de Baciloscopia, Parasitología, Prueba de detección H.I.V./SIDA y Prueba de R.P.R; la cual debe ser emitida por una entidad competente, cuya copia será presentada al área responsable de la supervisión del comedor y será actualizada cada seis meses.
  - Todas las personas que manipulen algunos de estos alimentos crudos o sin preparar, deberán lavarse las manos y limpiar con cuidado todas las superficies, utensilios y equipos con los que hayan podido tener contacto los alimentos.
  - Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
  - El Proveedor mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso, en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
  - El Proveedor es responsable del lavado y desinfectado de vajillas utilizadas durante el servicio.
  - Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en recipientes adecuados y con tapa, de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte.
  - Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales provenientes del comedor, así como los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos similares a los citados en el párrafo anterior.
  - EL Proveedor queda estrictamente prohibido de servir:
    - Alimentos fríos cuando se trate de comidas calientes.
    - Alimentos crudos y semi crudos, salvo que la preparación lo requiera
    - Alimentos guardados cocidos.
    - Alimentos contaminados y/o en condiciones antihigiénicas.
    - Alimentos adulterados y/o descompuestos.
- Para la limpieza y mantenimiento del local, se deberá cumplir lo siguiente:
  - Los pisos y mayólicas se lavarán higienizarán diariamente, primero se realizara un barrido, luego se pasara con una escoba con agua con detergente y finalmente se retirara los residuos de detergente para finalmente desinfectar con agua y desinfectante.
  - En el área de almacenamiento de alimentos no perecibles, el proveedor efectuara una revisión diaria de las existencias a fin de detectar señales de insectos y/o roedores, daños por humedad o moho.
  - Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza con agua y detergente y luego con legía y agua, al inicio y termino de las labores.
  - Las mesas y sillas del comedor se limpiara diariamente y se retiraran del uso cuando presente algún desperfecto y/o pone en riesgo la seguridad del usuario.
  - La vajilla, cubiertos y utensilios higienizados se almacenará en estantes cubiertos que no permitan el ingreso de insectos y/o roedores. Los que muestran señales de deterioro serán retirados del uso.



CONSORCIO C&R

Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499368





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

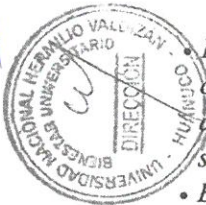
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

- El proveedor deberá implementar los servicios higiénicos (lavadero y sanitario), de los comensales, a través de implementos de limpieza (jabón líquido, papel higiénico y/o secadora de manos), para que no contaminen los alimentos que van a consumir.
- El Proveedor que desee realizar algunas mejoras en las instalaciones del Comedor Universitario esta correrá a cuenta del mismo, previa consulta con la Dirección de Bienestar Universitario, quien coordinara con la Oficina de Infraestructura y la Dirección General de Administración, para su aprobación.

**D. Del Personal.**

- El personal propuesto deberá ser impecable, ordenada, sano, que garantice el manejo higiénico de los alimentos y limpieza en los espacios donde laboran.
- Cumplir y hacer cumplir a su personal las normas de seguridad que establezca la UNHEVAL.
- En cuanto al personal se tendrá presente los siguientes requisitos:
  - Mayores de 18 años.
  - Contar con certificado de antecedentes policiales, los que serán presentados para la suscripción del contrato.
  - Contar con certificado domiciliario, los mismos que serán presentados para la suscripción del contrato.
  - Contar con Certificado Médico los mismos que serán presentados para la suscripción del contrato.
- En caso de detectarse que algún personal del Proveedor padece enfermedad infecta contagiosa (Gonorrea, Fiebre tifoidea, tuberculosis, cólera, hepatitis, ébola, sida, amebiasis, etc.) que pueda transmitirse a través de los alimentos, el Proveedor deberá separarlo del servicio y reemplazarlo inmediatamente.
- Es responsabilidad del Proveedor el pago de remuneraciones del personal bajo su cargo, así como el pago a sus dependientes o terceros que requiera para la ejecución del contrato.
- El personal responsable del servicio vestirá uniforme, guantes de látex o nitrilo, gorros, mascarillas y mandiles según la función que realice, debiendo cambiar de ropa, tantas veces como su prestación lo requiera.
- El personal del Proveedor deberá observar las siguientes normas de conducta:
  - Pulcritud y orden personal en todo momento.
  - Puntualidad y confiabilidad.
  - Respeto y Cortesía, tanto con el alumnado como con todo personal de la UNHEVAL.
- El Proveedor deberá proporcionar al personal que labora en el comedor los útiles de limpieza para la higiene mínima que debe tener en su persona y poder manipular los alimentos:
  - Jabón líquido anti-bacteriano.
  - Alcohol gel o líquido.
  - Papel toalla en cantidad suficiente o secadora de mano eléctrica.
  - Papel higiénico
  - Botiquín con implementos de primeros auxilios.
  - Extinguidores en lugares visibles cuyo uso debe ser de conocimiento de todo el personal.
- Para la higiene del personal el Proveedor brindará implementos e insumos y el cumplimiento del mismo será verificado por el responsable del comedor debiendo



CONSORCIO C&F  
Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499366





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

contar con papel de un solo uso para el secado de manos o en su defecto con secadora de mano eléctrica y jabón líquido. El personal propuesto debe evitar el uso de joyas en manos y muñecas durante el servicio. El personal que manipula alimentos debe evitar hábitos personales como tocarse el pelo, la nariz, morderse las uñas, fumar, mascar chicle, toser o estornudar sobre los alimentos.

- En caso de reemplazo del personal, el Proveedor comunicará a la Dirección de Bienestar Universitario mediante carta formal, adjuntando sus documentos; es responsabilidad del Proveedor que el nuevo personal deba contar con la misma o mayor calificación del personal a reemplazar.
- Relación y Cantidad de Personal requerido para el servicio:
  - Un Administrador, que labore a tiempo completo, durante el horario de atención a los comensales del comedor.
  - Un Supervisor de Calidad, que labore a tiempo completo, durante todo el horario laboral del comedor.
  - Un Nutricionista, que labore a tiempo parcial por horas.
  - Un Maestro de Cocina, que labore a tiempo completo.
  - Ocho ayudantes de cocina que labore a tiempo completo.
  - Seis ayudantes de limpieza, que labore a tiempo completo
- Adicionalmente, el Proveedor deberá contar con personal suficiente para atender los siguientes servicios:
  - Apoyo en el lavado, desinfectado, pelado y picado de alimentos.
  - Limpieza de Ollas y utensilios de cocina, equipos
  - Limpieza y Desinfectado de bandejas, lavado y desinfectado de tazas y cubiertos
  - Limpieza y Desinfección de platos soperos y tendidos (entrada y segundo)
  - Limpieza Comedor Alumnos y de áreas adyacentes al comedor
  - Limpieza General Permanente y limpieza de servicios higiénicos permanente.
- En caso que el Proveedor maneje turnos de trabajo, debe prever que la atención se atiende de forma normal en los horarios establecidos.
- El personal propuesto deberá estar saludable y apto para manipular alimentos bajo responsabilidad del proveedor.
- El personal propuesto no podrá laborar cuando este en estado enfermo, cuando tenga cortes no cicatrizados al 100% o cuenten con ulceraciones en la piel y otros problemas que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.
- El proveedor a través del personal propuesto podrá aplicar los primeros auxilios (se le da a una persona enferma, lesionada o accidentada), cuando crea conveniente, realizando la atención inmediata del comensal, antes de ser trasladado a un centro asistencial u hospitalario.

**E. Del Uniforme del Personal Propuesto.**

- El uniforme del personal, para cocina y atención de comensales:
  - Chaqueta de color blanco, de drill sanforizado delgado con el logo de la UNHEVAL (bolsillo en la parte superior del lado derecho).
  - Buzo azul marino o negro, de drill sanforizado delgado.
  - Mandil de color azul marino o negro, de drill sanforizado delgado, con el logo y escudo de la UNHEVAL.
  - Gorro descartable o gorro de drill, adecuado para evitar que el cabello caiga.
  - Botas de caucho color blanco, para cocina.
  - Guantes descartables de látex o nitrilo, en cantidad suficiente.
  - Cubre bocas descartables, tipo mascarilla, en cantidad suficiente.







**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

- El uniforme del personal, para lavado de menaje, lavado de ollas, almacén, recolección de residuos y limpieza:
  - Chaqueta de color blanco, de drill sanforizado delgado con el logo de la UNHEVAL (bolsillo en la parte superior del lado derecho).
  - Buzo azul marino o negro, de drill sanforizado delgado.
  - Mandil de color azul marino o negro, de drill sanforizado delgado, con el logo y escudo de la UNHEVAL.
  - Gorro descartable o gorro de drill, adecuado para evitar que el cabello caiga.
  - Botas de caucho color blanco, para cocina.
  - Guantes descartables de látex o nitrilo, en cantidad suficiente.
  - Cubre bocas descartables, tipo mascarilla, en cantidad suficiente.
- Cada personal propuesto del Proveedor deberá contar como mínimo con dos juegos de uniforme de acuerdo a lo especificado.

**F. Del Equipamiento.**

- Los costos de los servicios básicos serán asumidos por el Proveedor, de acuerdo a su consumo, el que deberá ser descontado de los pagos mensuales, previo informe y conformidad del servicio de la Dirección de Bienestar Universitario.
- El Proveedor recepcionará el local del comedor en óptimas condiciones la que le será entregada con un acta el cual formará parte del Expediente de Contratación, en la elaboración del acta participan: el Director de Bienestar Universitario, jefe de Oficina de Logística, el Jefe de Bienes Patrimoniales y el responsable del Contrato y así como deberá entregar al momento de la finalización del servicio en las mismas condiciones sanitarias y generales en las que recepciono el comedor.
- El implemento y el equipamiento especificado, son los mínimos con los que el Proveedor deberá contar para la prestación del servicio.
- En cuanto al menaje llamado también vajilla deber ser de loza blanca, las tasas y cubiertos deber ser de acero inoxidable, la bandeja deberá ser de polipropileno, todos estos menajes no deberán contar con fisuras y/o abolladuras u otro aspecto que deforme el artículo de ser el caso deberá ser reemplazados en forma inmediata.

**G. Del Sistema de Control y Supervisión.**

- La UNHEVAL a través de la oficina de Bienestar Universitario (Director de Bienestar Universitario), llevará a cabo la supervisión del servicio que se realizará en forma inopinada.
  - La calidad de los insumos utilizados durante la preparación de los alimentos y del menú terminado, de acuerdo a las especificaciones técnicas.
  - La Entidad y el Área Usuaria se reservan el derecho de realizar los respectivos controles biométricos, en el momento o etapa que estos sean necesarios o requeridos.
  - Las condiciones higiénicas sanitarias, los horarios, preparación y temperatura de los alimentos.
  - La manipulación de los alimentos y el cumplimiento de utilización del uniforme por el personal.
  - Mantenimiento de buenas condiciones de infraestructura del local y muebles.
- Si como resultado de tales supervisiones y comprobaciones se determine observaciones acorde a los términos de referencia, el Director de Bienestar Universitario, formulará por escrito las observaciones y solicitará mediante carta formal otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días para su levantamiento, de no ser levantadas dichas observaciones en el tiempo



CONSORCIO C&R

Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22495368





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
 "Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

establecido, se aplicaran las penalidades respectivas según lo descrito en el punto XIX, de los Términos de Referencia.

- Se solicitará en cualquier momento al Proveedor informes relacionados con la ejecución del servicio.
- La Dirección de Bienestar Universitario, deberá presentar un informe acerca del cumplimiento de los servicios adjudicados, sustentado en el Libro de Ocurrencias, levantado en cada control y supervisión, el cual servirá para realizar el informe de conformidad culminado el mes de atención.
- Las instalaciones eléctricas deben ser revisadas periódicamente, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento será por cuenta del Proveedor.
- Las supervisiones realizadas al servicio que brinda el Proveedor será anotado y registrado en un Libro de Actas autenticado, el cual se denominará Libro de Ocurrencias, en el que se llevará el registro de todas las supervisiones realizadas.
- Para la atención mensual la Dirección de Bienestar Universitario remitirá mensualmente al proveedor la relación impresa o digital de alumnos a quienes se les brindará el servicio en el mes correspondiente.
- La Dirección de Bienestar Universitario al efectuar el informe de conformidad para efectos de pago deberá precisar el número de alumnos comensales y menús requeridos en el mes respectivo.



**7.3 Procedimiento o Metodología.**  
 • No Aplica

**7.4 Plan de Mantenimiento.**

- El plan de mantenimiento de la infraestructura y del equipamiento estratégico deberá ser elaborado por el proveedor y presentado como parte de los documentos para el perfeccionamiento del contrato.

**7.5 Requisitos según normas Sanitarias, Reglamentos y demás normas.**

- RESOLUCION MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA
- DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA
- RESOLUCION SUPREMA N° 0019-81-SA/DVM
- DECRETO SUPREMO N° 022-2001-SA "REGLAMENTO SANITARIO PARA LA ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL EN VIVIENDAS Y ESTABLECIMIENTO COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS"
- D.L. N° 1062 LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU REGLAMENTO
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V. 01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.

**7.6 Normas Técnicas.**  
 • No aplica.

**7.7 Impacto Ambiental.**  
 • No aplica

**7.8 Seguros**  
 • No aplica

**7.9 Prestaciones Accesorias a la Prestación Principal**  
 7.9.1 Mantenimiento Preventivo. - No Aplica.



CONSORCIO C&R  
 Tula Isabel Ortiz Alva  
 REPRESENTANTE COMÚN  
 DNI N° 22499366





Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

**8.2 Recursos a ser previsto por el Proveedor.**

Son los siguientes:

**8.2.1 Equipamiento.**

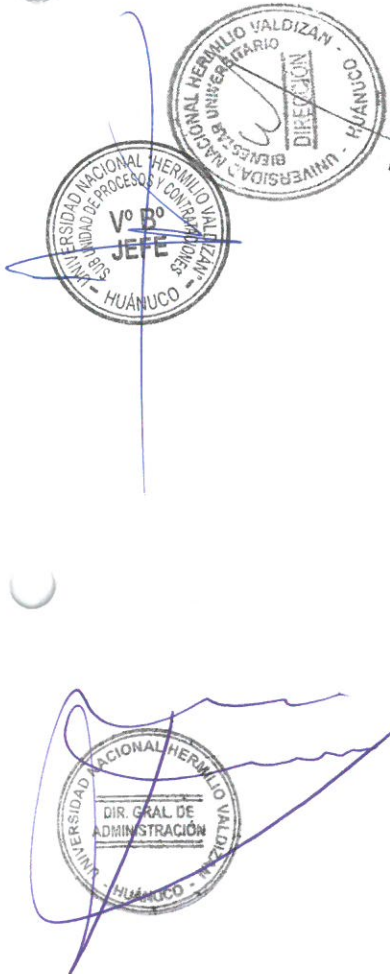
**A. Equipamiento Estratégico.**

**a.- Equipo Estratégico.**

- 01 Und. Licuadora Industrial acero inoxidable 10 Lts.
- 01 Und. Conservadora Industrial
- 03 Und. Congeladora Industrial
- 02 Und. Cocina Industrial a gas de 4 hornillas
- 02 Und. Cocina Industrial a gas de 3 hornillas
- 02 Und. Licuadora.
- 03 Und. Microondas
- 02 Und. Mesa de trabajo acero inoxidable
- 01 Und. Balanza electrónica para ración/5kg.
- 03 Und. Microondas
- 02 Und. Estantes de melanina
- 02 Und. Estantes de melanina
- 01 Und. Pirómetro
- 150 Und. Mesa de 4 personas con superficie formica
- 600 Und. Sillas fijas con asiento y respaldar

**b.- Otros Equipamientos.**

- 1000 Und. Platos tendidos loza blanca de 24 cm de diámetro.
- 1000 Und. Platos tendidos loza blanca de 20 cm de diámetro.
- 1000 Und. Platos sopero tipo chifero loza blanca de 400cc. de capacidad.
- 1000 Und. Taza acero inoxidable de 200cc. de capacidad.
- 1000 Und. Vaso de acero inoxidable.
- 1000 Und. Cuchara grande de acero inoxidable.
- 1000 Und. Tenedores de acero inoxidable.
- 1000 Und. Bandeja no deslizante de polipropileno capacidad de tres platos y un vaso.
- 0002 Und. Equipo para refresco de acondicionarse en el comedor.
- 0002 Und. Olla Industrial alta N° 70, de acero inoxidable de alta presión.
- 0002 Und. Olla Industrial alta N° 60, de acero inoxidable de alta presión.
- 0003 Und. Olla Industrial chata N°60, de acero inoxidable de alta presión.
- 0003 Und. Olla Industrial chata N°70, de acero inoxidable.
- 0003 Und. Olla Industrial alta N° 50, de acero inoxidable de alta presión.
- 0001 Und. Olla Industrial alta N° 70, de acero inoxidable de alta presión.
- 0001 Und. Olla Industrial alta N° 60, de acero inoxidable de alta presión.
- 0002 Und. Contenedor plástico.
- 0004 Und. Sartén N° 80, de material anti adherente.
- 0004 Und. Perol N° 80, de alta presión.
- 0008 Und. Cucharón de acero inoxidable.
- 0004 Und. Trinche de acero inoxidable de 30 cm x 40 cm.
- 0004 Und. Espátula de acero inoxidable.
- 0004 Und. Espumadera de acero inoxidable.
- 0010 Und. Cuchillo de acero inoxidable.
- 0002 Und. Hacha de acero inoxidable.
- 0012 Und. Tabla de picar de silicona.
- 0006 Und. Colador de acero inoxidable de varios tamaños
- 0012 Und. Colador de plástico de varios tamaños.
- 0006 Und. Contenedor plástico con tapa.
- 0010 Und. Boll de acero quirúrgico con tapa.
- 0006 Und. Contenedor plástico de acero quirúrgico con tapa
- 0010 Und. Pinza de acero inoxidable.
- 0012 Und. Cucharón de acero inoxidable.
- 0006 Und. Sansón de 75 l plástico para agua.
- 0010 Und. Jarra de plástico con medida de varios tamaños.



CONSORCIO C&A  
Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499366



# Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco

"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

## CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL

Perfil requerido para el personal propuesto:

CARGO	ADMINISTRADOR	FUNCION PRINCIPAL
FORMACION	MIRIAM ELIZABETH FERNANDEZ MORY Ingeniera en Industrias Alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable del clima organizacional y contratos del personal.</li> <li>• Encargado de la logística y operación del almacén, control de ingresos y egresos para mantener el stock necesario para la elaboración de los alimentos.</li> <li>• Responsable de elaborar, implementar y revisar los manuales (BPM y PH&amp;S), además dichos manuales deben ser firmados y validados por el Administrador.</li> <li>• Gestionar el manejo adecuado de los residuos orgánicos e inorgánicos, y su debida derivación final.</li> </ul>
CANTIDAD	Uno	
CARGO	SUPERVISOR DE CALIDAD	FUNCION PRINCIPAL
FORMACION	DAX KENDY MARTEL MENDOZA Ingeniero de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apoyar en los controles de ingreso y salida de las materias primas del almacén, además de verificar el rotulado y etiquetado de los alimentos.</li> <li>• Responsable de los controles de inocuidad en las etapas de elaboración del personal.</li> <li>• Responsable que se cumplan los instructivos de Limpieza y Desinfección de materias primas, equipos y utensilios.</li> <li>• Responsable de las capacitaciones del personal.</li> </ul>
CANTIDAD	Uno	



Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499368





# Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco

"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

## CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL

CARGO	NUTRICIONISTA	FUNCION PRINCIPAL
FORMACION	ANJHELA TATIANA DÁVILA RODRÍGUEZ Licenciada en Bromatología y Nutrición Humana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar la programación del menú mensual, el cual debe tener una frecuencia cíclica de utilización de productos indicados en la composición del desayuno, almuerzo y cena.</li> <li>• Realizar la dosificación diaria de la programación del menú mensual, especificando el aporte calórico de los ingredientes que componen la preparación.</li> <li>• Elaborar las hojas informativas de los menús de forma diaria para los alumnos en papel bond tamaño A3.</li> <li>• Planificar y ejecutar capacitaciones periódicas al Personal manipulador de alimentos en temas inherentes a sus funciones.</li> </ul>
CANTIDAD	Uno	
CARGO	MAESTRO DE COCINA	FUNCION PRINCIPAL
FORMACION	YOEL ELDER CHIHUAN CAMAYO Técnico en Gastronomía y Arte Culinario	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Será responsable en forma permanente de planificar y controlar la preparación de los alimentos y será responsable de dirigir al personal de cocina que estará a su cargo.</li> </ul>
CANTIDAD	Uno	
CARGO	AYUDANTES DE COCINA	FUNCIÓN PRINCIPAL
FORMACION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ROJAS DIEGO, YERMMY FRANCISCA</li> <li>• RAMOS ALVA, ENA RUTH</li> <li>• NOLVERTO DUEÑAS, JULIA</li> <li>• LEO SAMUDIO, MIRIAM JUDITH</li> <li>• FUENTES CASTILLO, FELIX RONALD</li> <li>• CAMPOS ESPINOZA, JUAN CARLOS</li> <li>• ESPINOZA BENANCIO, WILLE ANDRES</li> <li>• VIGIL ORIHUELA, ISELA IRAMI</li> <li>• CAMPOS ESPINOZA, MARIA ELENA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se encargará de asistir al Maestro Cocinero en los aspectos relacionados a la preparación de alimentos.</li> <li>• Responsables del trozado, picado, fileteado, lavado y desinfectado de las</li> </ul>
CANTIDAD	Nueve	



CONSORCIO UCH  
17  
Tula Isabel Ortiz A.  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499368



**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
*"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"*

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

		materias primas.
<b>CARGO</b>	<b>AYUDANTE DE LIMPIEZA</b>	<b>FUNCIÓN PRINCIPAL</b>
<b>FORMACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OMONTE PAJUELO, PEDRO YMER</li> <li>• ESPINOZA MEZA, GOYA LUZ</li> <li>• DURAN JORGE, ELORIAN</li> <li>• BALVIN VILLAVICENCIO, MOISES LUIS</li> <li>• ANDRES NOLBERTO, INES EDITH</li> <li>• DURAN JORGE, HILDA</li> <li>• MORALES SALAZAR, BELGICA SANDRA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se encargara de brindar a poyo en temas de limpieza y desinfección de las áreas de vajilla.</li> <li>• Responsable de la limpieza y desinfección de salón del comedor, zonas aledañas y SS.HH.</li> </ul>
<b>CANTIDAD</b>	Seis	

**OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.**

Son los siguientes:

**9.1 Otras Obligaciones**

**9.1.1 Otras Obligaciones del Contratista.**

- El proveedor deberá proporcionar 02 juegos del vestuario y/o uniforme completo al personal propuesto el cual deberá ser de material adecuado y de fácil limpieza.
- Cualquier desperfecto que se produzca en los servicios básicos, durante la ejecución del contrato, estará de completa responsabilidad del proveedor con excepción de aquellos hechos imputables a la Entidad.
- El proveedor deberá elaborar y presentar el cronograma de saneamiento ambiental (fumigación, desinsectación, desratización), conjuntamente con los documentos para el perfeccionamiento del contrato, precisando que el servicio de saneamiento se deberá realizara de forma periódica cada 6 meses.
- El proveedor deberá contar con los manuales: bpm (buenas prácticas de manufacturas) y ph&s (programa de higiene y saneamiento).
- En caso que algún comensal enferme o resulte afectado en su salud física, por causa de los alimentos consumidos en el comedor universitario, debidamente comprobado; el proveedor deberá cubrir la totalidad de los gastos que implique recuperarse del daño causado.
- El Proveedor deberá cancelar mensualmente el consumo de los servicios básicos (Agua y Luz), los que serán descontados automáticamente de su factura mensual.

**9.1.2 Recursos y Facilidades a ser previstas por la Entidad**

La Entidad brindara en estado óptimo el ambiente y/o instalaciones del comedor de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, la cual está incluida los servicios básicos necesarios para el desarrollo del servicio.

**9.1.3 Otras Obligaciones de la Entidad**

- Realizar el pago de la prestación dentro de los plazos establecidos en la norma y que se precisan en el contrato.
- La supervisión y/o control del servicio estará a cargo de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
- La Entidad a través de Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL deber proporcionar la relación de comensales que van a ser atendidos durante el mes, la cual deber ser entregado al proveedor dentro de los últimos 5 días anteriores al mes a atender.



CONSORCIO C&R

*Isabel Ortiz Alva*  
 Tula Isabel Ortiz Alva  
 REPRESENTANTE COMÚN  
 DNI N° 22499368





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
*"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"*

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

**9.7 Propiedad Intelectual**

El proveedor no deberá de divulgar información de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, sin autorización escrita de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.

**9.8 Medidas de control y/o supervisión durante la ejecución contractual**

Son las siguientes:

**9.8.1 Áreas que coordinaran con el proveedor.**

Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL:

**9.8.2 Áreas responsables de las medidas de control y/o supervisión.**

Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL, cuando crea conveniente conformara una comisión para el control y supervisión del servicio:

- Designara de ser el caso a un funcionario y/o servidor para realizar las visitas inopinadas con el fin de verificar que el proveedor este realizando el servicio para el cual fue contratado.
- Los productos perecibles deberán cumplir con las condiciones óptimas, los mismos que serán verificados a través de los análisis organolépticos requeridos por el funcionario responsable que la entidad designe.

**9.9 Conformidad de la prestación**

**9.9.1 Área que Brinda la Conformidad.-** Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.

**9.9.2 Pruebas para la Conformidad.-** Cuando lo considere necesario la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL, solicitara las pruebas necesarias, cuyo costo será asumido por el proveedor.

- Cuando lo considere necesario la Entidad a través de la dependencia se solicitará los estudios organoléptico, bacteriológico, toxicológico, y/o físico-químico; cuyo análisis se realizara en una Entidad acreditada por INACAL, los costó que se generen serán asumido por el proveedor.

**Nota.-** La Supervisión del Servicio también será realizada por la Comisión de Evaluación y Fiscalización del Desarrollo y la Atención del Comedor Universitario de la UNHEVAL, la misma que será de manera coordinada con el área usuaria o de manera autónoma en forma inopinada.

**CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL.**

El monto total del presente contrato asciende a S/. 3'311,695.20 (Tres millones trescientos once mil seiscientos noventa y cinco con 20/100 Soles).

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD TOTAL RACIONES	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL 112 DIAS
SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN.	352.308	S/. 9.40	S/. 3' 311,695.20

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

**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO.**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación será el Director de Bienestar Universitario, para tal efecto presentará la Relación de alumnos beneficiarios al servicio de comedor, adjuntando los vouchers de pago, acta de supervisión al servicio brindado si



*Tulio Isabel Ortiz Alva*  
 REPRESENTANTE COMÚN  
 DNI N° 22499368





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
 "Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

correspondiera, Copia del Contrato, Factura Original y dos copias; y Número de Cuenta Interbancaria (CCI), Informe de ocurrencias diarias de la Nutricionista bajo responsabilidad.

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

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

**CLÁUSULA QUINTA: INICIO Y CULMINACIÓN DE LA PRESTACIÓN.**

El plazo de ejecución del presente contrato es de doscientos cuatro (204) días calendarios no incluye los días domingos, el mismo que se computará desde el día 08 de abril del 2019 hasta que cumpla con lo indicado o cuando el monto establecido del presente contrato se haya consumado, lo que ocurra primero.

**1.- CRONOGRAMA DE ATENCION EN DÍAS**

N°	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Días Atendido
20	27	25	24	12	25	27	26	18	204	

**2.- REQUERIMIENTO DE HORARIOS Y TURNOS DE ATENCION**

N°	HORARIO DE ALIMENTACION	ATENCION						
		HORARIO		TIEMPO	DIAS	N° DE DIAS	OTRAS ATENCIONES	
		DE	A				DIA	COMENTARIO
01	DESAYUNO	6:00 am	9:30 am	3 horas	LUN, MAR, MIE, JUE,VIE,SAB	6	DIA	COMENTARIO
02	ALMUERZO	12:00 m	3:00 pm	3 horas	LUN, MAR, MIE, JUE,VIE,SAB	6	SABADO	ALMUERZO Y CENA, ATENCION SIMULTANEA
03	CENA	5:00 pm	8:30 pm	3 horas	LUN, MAR, MIE, JUE,VIE, SAB	6	FERIADO	ALMUERZO Y CENA, ATENCION SIMULTANEA

*Nota: Se tendrá una tolerancia máxima de 15 minutos en los horarios de atención, en caso de suscitarse la tolerancia, se atenderá 15 minutos adicionales al horario final.*

**7.4 Producto o Entregables**

- Conjuntamente con los documentos para solicitar el pago, el proveedor deberá adjuntar el certificado de saneamiento ambiental (fumigación, desinsectación, desratización) vigente, realizado a las instalaciones a cargo del proveedor.

**7.12 Resultado Esperado.**

- La oportuna y adecuada atención del comensal.
- La correcta nutrición de los comensales.

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

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS.**

De Fiel Cumplimiento del Contrato: S/. 331,169.52 (Trescientos treinta y un mil ciento sesenta y nueve con 52/100 Soles), a través de la Retención de Garantía de Fiel Cumplimiento, al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones

CONSORCIO C&P  
 Tula Isabel Ortiz Alva  
 REPRESENTANTE COMÚN  
 DNI N° 2499368





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
*"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"*

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

del Estado, 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: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el Director de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco.

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.

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

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

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

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

El plazo máximo de responsabilidad de EL CONTRATISTA es de 01 año, contados a partir de la conformidad otorgada por la ENTIDAD.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: PENALIDADES.**

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

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

Dónde:

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

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

CONSORCIO C&A

Isabel Ortiz Alva  
 REPRESENTANTE COMÚN  
 DNI N° 22499368





**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

Conforme al artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado se procede a adicionar otras penalidades por mora como sigue:

<b>Penalidades</b>			
<b>N°</b>	<b>Supuestos de aplicación de penalidad</b>	<b>Forma de cálculo</b>	<b>Procedimiento</b>
1	En caso culmine la relación contractual entre el contratista y el personal ofertado y la Entidad No haya aprobado la sustitución del personal por no cumplir con la experiencia y calificaciones del profesional a ser reemplazado.	50% de 1 U.I.T por cada día de ausencia del personal.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
2	Cuando el personal ofertado no se encuentra en los ambientes prestando el servicio.	5% de 1 U.I.T por cada día de ausencia no justificada.	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
3	Cuando el proveedor no cuente con los equipos declarados en la oferta.	20% de 1 U.I.T por cada día de incumplimiento	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
	Cuando el proveedor no cuente con los ambiente del comedor y los servicios higiénicos (lavadero y sanitario), limpios y/o en óptimas condiciones.	20% de 1 U.I.T por cada día de incumplimiento	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
5	Cuando el personal propuesto no porte el vestuario y/o uniforme para desarrollar el presente servicio.	30% de 1 U.I.T por cada trabajador	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
6	Cuando el proveedor no cuente con los equipos operativos.	10% de 1 U.I.T por cada día de incumplimiento	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
7	Cuando el personal propuesto labora en estado enfermo, sus cortes no cicatrizados al 100% o cuenten con ulceraciones en la piel y otros problemas que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.	10% de 1 U.I.T por cada trabajador	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
8	Cuando el proveedor no cuente con el botiquín de primeros auxilios.	20% de 1 U.I.T por cada día de incumplimiento	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
9	Cuando el proveedor no cuente con los manuales: bpm (buenas prácticas de manufacturas) y ph&s (programa de higiene y saneamiento)"	20% de 1 U.I.T por cada ocurrencia	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
10	Cuando el proveedor incumpla con el cronograma de saneamiento ambiental (fumigación, desinsectación, desratización)	10% de 1 U.I.T por cada ocurrencia	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
11	Cuando el proveedor incumpla con el cronograma de atención a los comensal.	50% de 1 U.I.T por cada ocurrencia	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.
12	Cuando el proveedor incumpla en el cronograma de preparación de los menús	50% de 1 U.I.T por cada ocurrencia	Según informe de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNHEVAL.

- De evidenciarse mediante pruebas de laboratorio la contaminación microbiológica, física o química de los Alimentos suministrados, la Director de Bienestar Universitario aplicara las penalidades correspondientes según el cuadro precedente.

**Nota:** Cuando las entidades Sanitarias DIRESA y SENASA, además de la fiscalía realicen una supervisión o inspección inopinada al Comedor Universitario y encuentren observaciones en el establecimiento y soliciten mediante acta el levantamiento de las mismas otorgando un plazo establecido; el comedor está en la obligación de levantar dichas observaciones, de no ser levantadas dichas observaciones en el tiempo establecido, se aplicaran las penalidades respectivas según lo descrito en el punto XIX, de los Términos de Referencia.

**4 Responsabilidad por vicios ocultos**

- En los contratos de bienes y servicios, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de dos (2) horas contado a partir de la recepción.



**CONSORCIO C&R**  
Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22495366





# Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco

"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

## CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL

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

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

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

### CLÁUSULA DUODÉCIMO: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

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

### CLÁUSULA DÉCIMO TERCERO: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES.

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

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

### CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

### CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO.

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

### CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven



CONSUMIDOR USUARI  
Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499368



**Universidad Nacional "Hermilio Valdizán" de Huánuco**  
"Año de la lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-UNHEVAL

**CONTRATO N° 0128-2019-UNHEVAL**

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 SÉTIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA.**

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

**CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTAL.**

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

**DOMICILIO DE LA ENTIDAD:** Av. Universitaria N° 601 – 607, Distrito de Pillco Marca, Provincia y Departamento de Huánuco.

**DOMICILIO DEL CONTRATISTA:** Av. Tupac Amaru N° 104, Distrito de Amarilis, Provincia y Departamento de Huánuco.

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

De acuerdo con las Bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Pillco Marca a los veintisiete días del mes de marzo del dos mil diecinueve.



LA ENTIDAD

CONSORCIO C&A

*Tula Isabel Ortiz Alva*  
Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499368

EL CONTRATISTA

*Recibi Conforme*

CONSORCIO C&A

*Tula Isabel Ortiz Alva*  
Tula Isabel Ortiz Alva  
REPRESENTANTE COMÚN  
DNI N° 22499368