

**CONCURSO DE CONCESION N° 001-2011-UNI-Primera Convocatoria**  
**BASES DEL CONCURSO PARA EL OTORGAMIENTO EN CONCESION DE**  
**“AMBIENTE PARA ATENCION EXCLUSIVA DE REFRIGERIOS A LOS**  
**ALUMNOS Y PERSONAL DEL CEPRE UNI”**

**Lirna, 15 de diciembre de 2011**

**CONCURSO DE CONCESION N° 001-2011-UNI-Primera Convocatoria**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'B. S. P.', written over a horizontal line.

*P*

**CONCURSO DE CONCESION N° 001-2011-UNI-Primera Convocatoria**

**BASES DEL CONCURSO PARA EL OTORGAMIENTO EN CONCESION DE  
"AMBIENTE PARA ATENCION EXCLUSIVA DE REFRIGERIOS A LOS  
ALUMNOS Y PERSONAL DEL CEPRE UNI"**

**INDICE**

- I GENERALIDADES**
  - 1.1 ENTIDAD QUE CONVOCA
  - 1.2 OBJETO DEL CONCURSO
  - 1.3 UBICACION
  - 1.4 MONTO REFERENCIAL DE RENTA
  - 1.5 CONDICIONES Y REQUISITOS PARA SER POSTOR
- II BASE LEGAL**
- III ETAPAS PREVIAS A LA PRESENTACION DE PROPUESTAS**
  - 3.1 CONVOCATORIA
  - 3.2 VENTA DE BASES
  - 3.3 PRESENTACION DE CONSULTAS
  - 3.4 ABSOLUCION DE CONSULTAS Y ACLARACION DE LAS BASES
- IV CONDICIONES DE CARACTER TECNICO-ECONOMICO**
  - 4.1 LUGAR Y PLAZO DE LA CONCESION
  - 4.2 FORMA DE PAGO
- V FORMA DE PRESENTACION DE PROPUESTAS**
  - 5.1 SOBRE N° 1: PROPUESTA TECNICA
  - 5.2 SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONOMICA
- VI ACTO DE PRESENTACION DE PROPUESTAS**
- VII CRITERIOS DE EVALUACION DE PROPUESTAS**
  - 7.1 FACTORES Y PUNTAJES PARA LA EVALUACION TECNICA
  - 7.2 FACTORES Y PUNTAJES PARA LA EVALUACION ECONOMICA
- VIII EVALUACION DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**
- IX DEL CONTRATO**
- X DISPOSICIONES FINALES**
  - ANEXO N° 1
  - ANEXO N° 2
  - ANEXO N° 3
  - ANEXO N° 4-A
  - ANEXO N° 4-B
  - ANEXO N° 4-C
  - ANEXO N° 4-D
  - ANEXO N° 4-E
  - ANEXO N° 5
  - ANEXO N° 6



Handwritten signature and initials, possibly reading 'B. A. G.' and 'P'.

**CONCURSO DE CONCESION N° 001-2011-UNI-Primera Convocatoria**

**BASES DEL CONCURSO PARA EL OTORGAMIENTO EN CONCESION DE  
AMBIENTE  
PARA ATENCION EXCLUSIVA DE REFRIGERIOS A LOS ALUMNOS Y  
PERSONAL DEL CEPRE UNI**

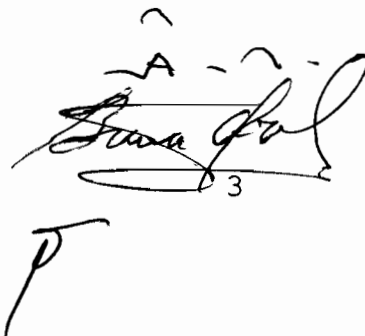
**I GENERALIDADES**

- 1.1 ENTIDAD QUE CONVOCA : UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA CEPRE UNI
- 1.2 OBJETO DEL CONCURSO : Otorgamiento en concesión de un "Ambiente para atención exclusiva de almuerzos y refrigerios a los alumnos y personal del CEPRE UNI".
- 1.3 UBICACIÓN : Local del CEPRE UNI  
Av. Javier Prado Oeste 730 Magdalena del Mar.
- 1.4 MONTO REFERENCIAL DE RENTA : S/.34,764.00 por 12 meses.  
Incluye IGV, consumo de agua y luz.
- 1.5. CONDICIONES Y REQUISITOS PARA SER POSTOR:
- Ser personas naturales o jurídicas legalmente constituidas y domiciliadas en el Perú, quien participa en el concurso es la persona responsable directa para la atención del objeto del concurso.
  - No tener juicio pendiente con el Estado, ni haber sido declarado en quiebra, ni haber sido sancionado por no cumplir sus obligaciones contractuales con alguna entidad del Estado;
  - Acreditar experiencia en atención de servicios similares a un número no menor de 200 personas por día;
  - Presentar toda la documentación solicitada en los sobres 1 y 2.

La información que proporcione el postor en su oferta tiene carácter de Declaración Jurada.

**II BASE LEGAL**

- Ley Universitaria, Ley No. 23733
- Reglamento de Otorgamiento de Concesiones de Servicios en la Universidad Nacional de Ingeniería
- Las presentes Bases
- Resolución Rectoral N° 1723 de fecha 07 de diciembre de 2011, que designa el Comité Especial para este proceso.

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The stamp contains the number '3'. Below the signature, there is a large, stylized handwritten letter 'P'.

### III ETAPAS PREVIAS A LA PRESENTACION DE PROPUESTAS

#### 3.1 CONVOCATORIA

La convocatoria se realizará a través de la publicación en la página web de la UNI [www.uni.edu.pe](http://www.uni.edu.pe)

#### 3.2 VENTA DE BASES

La venta de Bases se sujetará a lo siguiente:

- a) Precio de venta : S/. 10.00.
- b) Forma de pago : Efectivo.
- c) Lugar de pago : Tesorería de la Universidad, ubicado en el primer piso del Pabellón Central.
- d) Lugar de entrega : Oficina Central de Logística ubicado en el segundo piso del Pabellón Central.
- e) Horario de atención: Desde las 08:00 a 15:00 horas de lunes a viernes

#### 3.3 PRESENTACION DE CONSULTAS

Los interesados que hayan adquirido las Bases, podrán formular consultas por escrito, dirigido al Presidente del Comité de Concesiones sobre el contenido de las mismas, en el periodo fijado en el calendario del presente proceso de selección, debiendo ser presentadas en la Oficina Central de Logística en el horario de 8:00 hasta las 15:00 horas.

#### 3.4 ABSOLUCION DE CONSULTAS Y ACLARACION DE LAS BASES

Las respuestas a las consultas se harán de conocimiento de todos los postores que adquieran las presentes Bases, quienes deberán reclamarlas en la Oficina Central de Logística, en la fecha indicada en el calendario del presente proceso de selección, de 08:00 hasta las 16:00 horas.

En caso de que el postor no hubiera efectuado ninguna consulta, se entenderá su tácito sometimiento a las normas previstas en las presentes Bases, sin lugar a reclamaciones posteriores derivadas de la interpretación que de ellas efectúe el Comité de Concesiones.

La interpretación de lo estipulado en las presentes Bases es potestad del Comité de Concesiones de la Universidad Nacional de Ingeniería.

#### 3.5 CRONOGRAMA DEL CONCURSO

CONVOCATORIA:	El 20/12/2011
VENTA DE BASES:	Del 21/12/2011 al 27/12/2011
VISITA AL LOCAL	Del 21/12/2011 hasta un día antes de la presentación de propuestas
PRESENTACION DE CONSULTAS:	Del 21/12/2011 al 26/11/2011.
FECHA DE ABSOLUCION DE CONSULTAS:	El 27/11/2011.
PRESENTACION DE PROPUESTAS:	El 28/12/2011



De 9:00 a 15:00 horas en Mesa de partes de la Oficina Central de Logística.

OTORGAMIENTO DE BUENA PRO: El 28/12/2011.

#### IV **CONDICIONES DE CARACTER TECNICO ECONOMICO**

##### 4.1 **LUGAR Y PLAZO DE LA CONCESION**

El "Ambiente de 25 m2 para atención exclusiva de refrigerios a los alumnos y personal del CEPRE UNI" es de propiedad de la Universidad Nacional de Ingeniería CEPRE UNI, se encuentra en Av. Javier Prado Oeste 730 Magdalena del Mar, en el tercer piso, en un área de 25 m2. y comprende los mobiliarios y equipos contenidos en el anexo N° 3.

El plazo del contrato será de doce (12) meses, renovable sólo por un año adicional, previo acuerdo de las partes.

##### 4.2 **FORMA DE PAGO**

La renta fija mensual se efectuará cada treinta (30) días y empezará a los quince (15) días siguientes al inicio de operación, que no será mayor a los quince días de la firma del Contrato.

#### V. **FORMA DE PRESENTACION DE PROPUESTAS**

Las propuestas serán redactadas en idioma castellano y se presentarán en original y copia debidamente foliadas, selladas y firmadas por el Representante Legal en cada página utilizada.

Cada propuesta constará de dos (02) sobres:

- Sobre No. 1: Propuesta Técnica
- Sobre No. 2: Propuesta Económica

En la parte central de cada sobre, se indicará:

- El número del sobre que corresponda y Concurso de Concesión  
N° 001-2011-UNI-Primera Convocatoria.

##### 5.1 **SOBRE N° 1: PROPUESTA TECNICA**

Contendrá:

- a) Carta de presentación del postor dirigida al Presidente del Comité de Concesiones indicando los datos del postor y del Representante Legal, según modelo del Anexo N° 1.
- b) Copia simple del RUC
- c) Propuesta de servicios

Contendrá la descripción del servicio que se oferta de acuerdo a las Especificaciones del Servicio contenidas en el Anexo No. 2.

- Relación de almuerzos y refrigerios, atención a la carta y de otros productos ofertados, según Anexo 4-A
- Relación del menaje disponible al momento de iniciar el servicio, según ANEXO 4-B

- Acreditación de la experiencia en el servicio que oferta; según modelo del anexo N° 4-C el Comité de Concesiones podrá verificar la información presentada.
- Indicar proveedores de insumos anexo 4-D
- Fecha de inicio del funcionamiento del servicio, que no excederá de quince días calendario a partir del otorgamiento de la Buena Pro, según ANEXO 4-E

**5.2 SOBRE No. 2: PROPUESTA ECONOMICA**

Contendrá:

- Monto anual de la oferta (comprende la renta anual, incluido IGV y consumo de luz y agua).

**VI PRESENTACION DE PROPUESTAS**

Las propuestas serán presentadas en Mesa de Partes de la Oficina Central de Logística, en el horario de 9:00 a 15:00 horas, el día indicado en el cronograma de este proceso.

**VII CRITERIOS DE EVALUACION DE PROPUESTAS**

Se evaluará y calificará la propuesta técnica y la propuesta económica, conforme a una escala que sumará cien (100) puntos en cada una de ellas.

**7.1 FACTORES Y PUNTAJES PARA LA EVALUACION TECNICA**

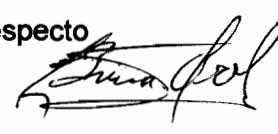
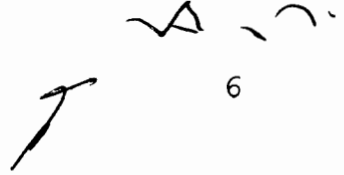
Para la evaluación de la propuesta técnica se considerará los siguientes factores:

<b>FACTORES DE EVALUACION</b>	<b>PUNTAJE MAXIMO</b>
Calidad del refrigerio	0 – 50 puntos
Experiencia	0 – 30 puntos
Relación de proveedores	0 – 10 puntos
Grado de satisfacción de los servicios	0 – 10 puntos
Total	100 puntos

La calidad del almuerzo y refrigerio se evaluará teniendo en cuenta que la dieta sea apropiada para estudiantes con edades entre 17 y 20 años y docentes, de acuerdo al contenido proteico, calórico y vitamínico, a mayor contenido mayor puntaje, para el resto en forma proporcional. La propuesta de la dieta debe ser respaldada por nutricionista colegiado y habilitado, con una experiencia mínima de 03 años.

La experiencia en la actividad y en la especialidad se calificará considerando el monto facturado acumulado por el postor durante un periodo determinado no mayor a dos (2) años a la fecha de la presentación de propuestas hasta por un monto máximo acumulado equivalente a dos (2) veces el valor referencial de la presente convocatoria. Tales experiencias se acreditarán con copia simple de los comprobantes de pago cancelados o en su defecto, con copia del contrato y su respectiva conformidad de culminación de la prestación de servicio.

La relación de proveedores se calificará proporcionalmente con respecto al número de proveedores de reconocido prestigio comercial.

El grado de satisfacción de los servicios se calificará de acuerdo a la frecuencia de retroalimentación y autoevaluación sobre la calidad del servicio que presente cada ofertante,

Para participar en la segunda etapa, la propuesta técnica deberá alcanzar un puntaje mínimo de 80 puntos, de lo contrario será rechazada.

## 7.2 FACTORES Y PUNTAJES PARA LA EVALUACION ECONOMICA

Para la evaluación económica, se evaluará solamente el monto total ofertado.

### FACTORES DE EVALUACION

Monto total anual

### PUNTAJE MAXIMO

0 -100 puntos

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo a la oferta económica más alta, al resto de propuestas se le asignará el puntaje aplicando la siguiente función:

$$P_i = \frac{O_i \times P M P E}{O_m}$$

Donde:

$P_i$  = Puntaje de la oferta económica  $i$   
 $O_i$  = Oferta Económica  $i$   
 $O_m$  = Oferta económica más alta  
PMPE= Puntaje máximo de la propuesta económica  
 $i$  = Propuesta

El puntaje para determinar la mejor propuesta será el promedio ponderado de ambas evaluaciones.

Las ponderaciones serán seis décimas (0.6) para la evaluación técnica y de cuatro décimas (0.4) para la evaluación económica. La función que se aplicará es:

$$P C T_i = 0.6 \times P T_i + 0.4 \times P e_i$$

Donde:

PCT<sub>i</sub> = Puntaje total del postor  $i$   
PT<sub>i</sub> = Puntaje por evaluación técnica del postor  $i$   
PE<sub>i</sub> = Puntaje por evaluación económica del postor  $i$

## VIII EVALUACION DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Mediante un cuadro comparativo, el Comité de Concesiones hará de conocimiento de los postores el puntaje total obtenido por cada uno de los postores indicando el orden de prelación y además las propuestas que han sido desestimadas.

L a Buena Pro se otorgará al postor que obtenga el mayor puntaje total.

La notificación de la Buena Pro se realizará mediante comunicación escrita.

**IX DEL CONTRATO**

Otorgada la Buena Pro, la Oficina Central de Logística, comunicará por escrito a los postores que intervinieron. De igual modo notificará al ganador de la Buena Pro para que en un plazo no mayor de diez (10) días calendario suscriba el contrato respectivo según Modelo en Anexo N° 5.

El postor ganador de la Buena Pro estará impedido de ceder o subarrendar o transferir a terceros por cualquier título la concesión.

**X DISPOSICIONES FINALES**

- 10.1 Podrá interponerse el recurso de reconsideración dentro del tercer día de haber sido otorgada la Buena Pro. Este recurso será resuelto en el término de los tres días siguientes. En caso de incumplimiento de Contrato por parte del postor ganador se hará efectiva la garantía de fiel cumplimiento.
- 10.2 Cualquier mejora o ampliación en la infraestructura o equipos, será con previa autorización de la Universidad Nacional de Ingeniería y quedará como parte del patrimonio de la Universidad a título gratuito.
- 10.3 La Universidad entregará el ambiente y mobiliario debidamente inventariados al ganador de la Buena Pro y al término del Contrato éste hará la devolución de los mismos en las condiciones en que los recibe sin más desgaste y deterioro que los producidos por su uso normal.



**ANEXO No. 1**

**CARTA DE PRESENTACION**

Lima, de de 2011

Señor  
Presidente del  
Comité del Concurso de Concesiones N° 001-2011/UNI-Primera Convocatoria  
Presente

De mi consideración:

Tenemos a bien dirigirnos a ustedes presentándonos al Concurso de la referencia, para lo cual cumplimos con señalar la siguiente información, con el carácter de Declaración Jurada:

Nombre o Razón Social del  
Postor: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_

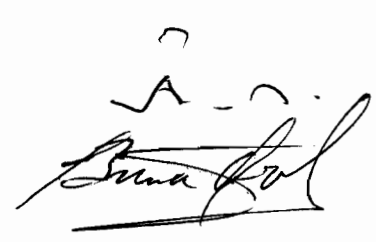
Domicilio  
Legal: \_\_\_\_\_  
No. de  
RUC: \_\_\_\_\_

Nombre de nuestro representante  
legal: \_\_\_\_\_  
Cargo que  
desempeña: \_\_\_\_\_  
Documento de Identidad: \_\_\_\_\_

Manifiestamos que al presentarnos a este Concurso aceptamos expresamente las Bases y demás documentos del mismo, que declaramos haberlas leído en su totalidad y acatamos las disposiciones que ella contiene.  
Declaramos igualmente que no estamos impedidos legalmente para suscribir contratos con los Organismos del Sector Público Nacional.

Atentamente,

\_\_\_\_\_  
Firma Nombre:



## ANEXO No. 2

### ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

#### 01. GENERALIDADES

- a) Horario de atención: de 08:00 horas a 19 horas, de lunes a sábado.
- b) Tiene la posibilidad de atender el día domingo, si así lo requieran y/o autorice la dirección.
- c) Debe brindar un promedio de 200 raciones de menú diariamente.
- d) Estará en la capacidad de atender: menús, platos a la carta, desayunos, jugos, golosinas, pasteles, ensalada de frutas, dulces, etc.
- e) El menú diario será diferente, es decir no debe repetirse por lo menos en 7 días.
- f) El costo máximo del menú será de S/. 5.00 (cinco nuevos soles).
- g) Deberá ofrecer 30 (treinta) menús diarios, de lunes a sábados, al costo de dos nuevos soles, exclusivamente para el personal administrativo CEPREUNI.
- h) El postulante deberá presentar una relación de menús para dos semanas de atención, incluyendo el contenido proteico, calórico y vitamínico de las raciones de desayuno y almuerzo, referido(s) por un(a) nutricionista.
- i) Esta terminantemente prohibido expendirse: cigarrillos, bebidas alcohólicas, drogas y/o estupefacientes.
- j) Todos los productos en empaque deben tener fecha de vencimiento.
- k) El concesionario no puede ni debe vender ningún producto en horario de clases (tanto a docentes que se encuentren dictando o alumnos que se encuentren en clases)
- l) El concesionario debe cumplir con las normas de seguridad que establece INDECI (balón de gas fuera del ambiente, ubicación adecuada de extintores y conocimiento de su manejo, campana extractora).
- m) El concesionario debe encargarse del mantenimiento de los ambientes que le concede el CEPREUNI y solventará los gastos que irroguen dicho mantenimiento y/o reparación.
- n) El concesionario y su personal debe respetar las normas de disciplina que el CEPREUNI establezca.
- o) El concesionario no podrá emplear ollas arroceras, parrilla eléctrica; hervidor eléctrico y wafleras.



10

- p) El concesionario debe hacer llegar a la Dirección la relación de su personal, adjuntado copia de su DNI, carné de sanidad y certificado de salud y llenar la ficha respectiva de datos personales.

El CEPREUNI ofrece al concesionario un área de cocina y mostrador de 30 m<sup>2</sup>, área de atención (para mesas y sillas) de 113m<sup>2</sup> y reposteros en la cocina.

El concesionario debe traer para la atención: 1 cocina a gas, 1 refrigerador, 1 congeladora, 1 licuadora, 1 batidora, un horno a gas, un horno microondas, vajilla y demás utensilios para la atención (mesas y sillas en cantidad suficiente)

## 02. SERVICIO REQUERIDO

Los refrigerios propuestos deben cubrir los requerimientos estándares normales establecidos por la Organización Mundial de la Salud.

2.1. Tipo del almuerzo	Precio	Calidad (contenido
Peso		de
Insumos		proteico y vitamínico)
Almuerzo I indicar	indicar	indicar
Desayuno económico indicar	indicar	indicar

\* Además puede presentar otras alternativas.

### Almuerzo balanceado, comprenderá:

- Entrada o sopa
- Plato de fondo
- Postre o fruta
- Refresco o bebida caliente
- Pan

\* Además debe presentar otras tres alternativas como mínimo.  
*Refrendado por una Nutricionista*

- 2.2. Podrán ofertarse platos a la carta, productos de pastelería, gaseosas, jugos de frutas, confitería, heladería y otras (no bebidas alcohólicas, ni cigarros).
- 2.3. El concesionario deberá proporcionar el servicio con higiene y calidad que satisfaga la atención de los usuarios y tendrá el siguiente menaje mínimo:
- a) Platos y tazas de loza
  - b) Vasos de vidrio
  - c) Cubiertos de metal inoxidable
  - d) Alcuza para aceite, vinagre, pimienta, sal, para cada mesa
  - e) Sorbetes y servilletas de papel

Handwritten signature and initials, possibly 'S. A. S.', with a date '11' written below.

f) Otros necesarios para un adecuado servicio.

2.4. El concesionario deberá proporcionar el servicio con calidad que satisfaga la atención de los usuarios, y tendrá el siguiente equipo mínimo:

- a. Cocina a gas
- b. Refrigeradora
- c. Horno microondas, como máximo 2.
- d. Congeladora
- e. Licuadora
- f. Batidora
- g. 25 Mesas y 100 sillas en número suficiente.

2.5. Con el fin de garantizar el servicio indicar sus proveedores, acreditando con copia de facturas de las últimas compras, no más de 10.

### 03. PERSONAL DEL CONCESIONARIO

3.1 Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con certificado de antecedentes penales
- Portar carne sanitario y fotocheck emitidos por el Departamento Médico y la Oficina Central de Logística de la UNI, respectivamente.
- Permanecer aseados y correctamente uniformados
- Encontrarse física y psicológicamente apto.
- Tener buenos modales y trato adecuado a los comensales

3.2 La administración del personal al servicio de la concesión es de exclusiva responsabilidad del concesionario, no existiendo relación laboral, ni vínculo contractual de dicho personal con la Universidad Nacional de Ingeniería.

### 04. EXPERIENCIA EN EL SERVICIO.

La experiencia en la actividad y en la especialidad se calificará considerando el monto facturado acumulado por el postor durante un periodo determinado no mayor a dos (2) años a la fecha de la presentación de propuestas hasta por un monto máximo acumulado equivalente a dos (2) veces el valor referencial de la presente convocatoria. Tales experiencias se acreditarán con copia simple de los comprobantes de pago cancelados o en su defecto, con copia del contrato y su respectiva conformidad de culminación de la prestación de servicio.

### 05. MEJORAS EN EL ESTABLECIMIENTO

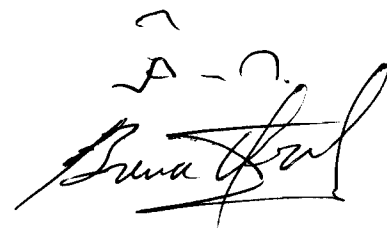
El postor puede proponer las mejoras en el acondicionamiento del local, con el fin de mejorar la presentación y uso en el invierno y/o verano, sin que ello represente gasto para la Universidad Nacional de Ingeniería.

### 06. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

- 6.1 Publicar la lista de precios
- 6.2 Disponer del personal AD-HOC necesario para una adecuada atención
- 6.3. El servicio a prestarse cumplirá con los requisitos siguientes:

CONCURSO DE CONCESION N° 001-2011-UNI-Primera Convocatoria


- a) Se usarán exclusivamente grasas y aceites vegetales, así como condimentos envasados y no a granel. (Indicar proveedores)
  - b) La carne de res, ovino, porcino, aves, pescados, mariscos y similares deben ser de primera calidad. (Indicar proveedores)
  - c) Las verduras, frutas e insumos diversos utilizados en la preparación de los alimentos deben ser de primera calidad. (Indicar proveedores).
  - d) Mantener el local, los equipos y mobiliario en perfecto estado de conservación e higiene;
  - e) Lavar los utensilios y menaje de cocina con productos adecuados, estando prohibido el uso de menaje despostillado u oxidado.
  - f) Utilizar recipientes de metal (No plástico) para enfriar infusiones o bebidas.
- 6.4. Someter los alimentos al examen bromatológico en visitas inopinadas que disponga la Universidad Nacional de Ingeniería.
- 6.5. Entregar a la Universidad Nacional de Ingeniería a la firma del Contrato, la suma equivalente a tres meses de renta en garantía del local y sus instalaciones, equipos y mobiliario proporcionados para su uso.
- 6.6. Pagar oportunamente la renta mensual más el 30% de dicho importe por consumo de agua, luz y servicio de saneamiento.
- 6.7. No ceder o subarrendar el local o su uso en forma parcial o total.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Gina...' followed by a stylized surname.A small, stylized handwritten mark or signature, possibly a checkmark or a specific symbol.

**ANEXO N° 3**

**INVENTARIO DE EQUIPOS Y MOBILIARIO INSTALADOS**

- |   |    |
|---|----|
| 1. Repostero de melamine, puertas corredizas de 4.30 x 0.59 x .036m<br>En condiciones permanentemente higiénicas. | 01 |
| 2. Lavadero de acero inoxidable   | 03 |

Handwritten signature and initials in black ink, appearing to be 'P' followed by a stylized signature.

**ANEXO N° 4 - A**

**RELACION DE ALMUERZOS**

Según anexo N° 2 Ítem 2

Refrigerio:

Número de raciones aproximadas: 200 raciones/día

Relación de 15 almuerzos y refrigerios (utilizar hojas adicionales) indicando pesos de ingredientes principales.

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- .....
- .....
- .....
- 15.....

Almuerzos y Refrigerio general: precio: Indicar calidad, contenido proteico y vitamínico

Número de raciones aproximadas: 200 raciones/día

Relación de 15 almuerzos y refrigerios (utilizar hojas adicionales) indicando pesos de ingredientes principales.

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- .....
- .....
- .....
- 15.....

**OTRAS ALTERNATIVAS**

Puede presentar otras alternativas, además de las anteriores, relación y precios.

Handwritten signature and initials in black ink, located in the lower right quadrant of the page.

**ATENCIÓN A LA CARTA Y OTROS PRODUCTOS OFERTADOS**

Relación

Precios

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

.....  
FIRMA Nombre:

  
T

**ANEXO N° 4-B**

Lima, de de 2011

Señor  
Presidente del  
Comité del Concurso de Concesiones N° 001-2011/UNI-Primera Convocatoria  
Presente

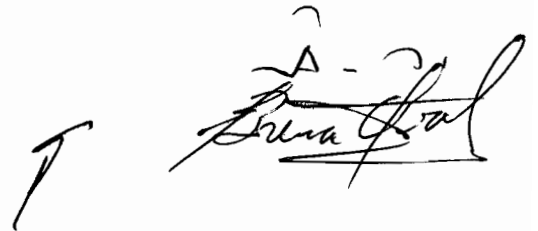
De mi consideración:

De acuerdo al inc. c) del numeral 5.1 de las Bases, la relación del menaje disponible al momento de iniciar el servicio, es la siguiente:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

Atentamente,

-----  
Firma Nombre:

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Luis Gual', written over a horizontal line. To the left of the signature is a small, stylized mark resembling a checkmark or the letter 'T'.

**ANEXO N° 4 C**

Lima, de de 2011

Señor  
Presidente del  
Comité del Concurso de Concesiones N° 001-2011/UNI-Primera Convocatoria  
Presente

De mi consideración:

Asunto: Experiencia del postor

De mi consideración:

Acredito mi experiencia en los siguientes establecimientos:

Referencias:

- 1.
- 2.

Entidades a las que ha prestado servicio tomando en cuenta lo siguiente:

1.

Cliente

Dirección

Teléfono

Periodo de atención

Referencia

2.

Cliente

Dirección

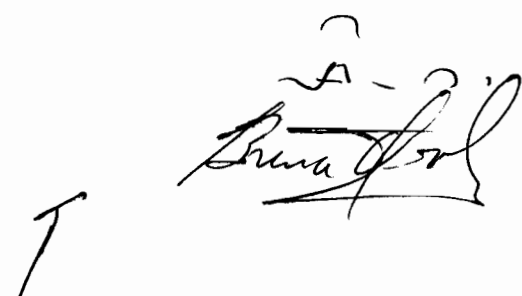
Teléfono

Periodo de atención

Referencia

Atentamente,

-----  
Firma Nombre:

Handwritten signature and initials in black ink, located to the right of the list of references.

**ANEXO N° 4 D**

Lima, de de 2011

Señor  
Presidente del  
Comité del Concurso de Concesiones N° 001-2011/UNI-Primera Convocatoria  
Presente

Asunto: Proveedores de insumos

De mi consideración:

Por medio de la presente adjunto facturas, guías y/o constancias de los proveedores que me abastecen de insumos.

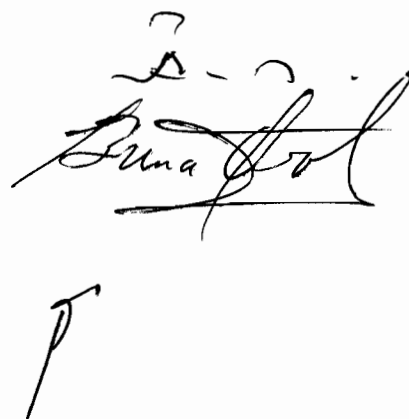
Relación de proveedores:

1. ....
2. ....

Atentamente,

-----  
Firma Nombre:

Adjuntar facturas o constancias respectivas.

Handwritten signature and initials in black ink. The signature appears to be 'Bruna Sol' and there are initials 'B.S.' above it. Below the signature is a small, stylized mark.

**ANEXO N° 4-E**

Lima, de de 2011

Señor  
Presidente del  
Comité del Concurso de Concesiones N° 001-2011/UNI-Primera Convocatoria  
Presente

De mi especial consideración:

De conformidad con el numeral 5.1, inc. c) de las Bases del Concurso para otorgamiento en Concesión de "Ambiente de 25 m2 para atención exclusiva de almuerzos y refrigerios a los alumnos y personal del CEPRE UNI", declaro que la fecha de inicio de funcionamiento del servicio será a los..... días calendario a partir del otorgamiento de la Buena Pro

Atentamente,

-----  
Firma Nombre:

Handwritten signature and initials in black ink. The signature is cursive and appears to be 'Bruna' followed by a surname. Above it, there are initials 'A.A.' and a checkmark.

**ANEXO N° 5**

**CONTRATO DE CONCESION DE "AMBIENTE DE 25 m2 PARA ATENCION EXCLUSIVA DE ALMUERZOS Y REFRIGERIOS A LOS ALUMNOS Y PERSONAL DEL CEPRE UNI"**

Conste por el presente documento, el Contrato de Concesión de "Ambiente de 25m2 para atención exclusiva de refrigerios a los alumnos y personal del CEPRE UNI" que celebran de una parte la UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA con RUC N° 20169004359, representado por el ..... con D.N.I. ...., según Resolución Rectoral N° ..... con domicilio en Av. Túpac Amaru N° 210 Rímac, en adelante LA UNIVERSIDAD y de la otra parte ..... identificado con D.N.I. N°. .... con RUC N°..... con domicilio legal en..... a quien en adelante se le llamará EL CONCESIONARIO bajo los términos y condiciones siguientes:

**CLAUSULA PRELIMINAR :** Con fecha ....., el Comité de Concesiones designado mediante Resolución Rectoral N° 1723 de fecha 07 de diciembre de 2011 otorgó la Buena Pro, en el Concurso para otorgamiento de Concesión N° 001-2011-UNI, a EL CONCESIONARIO para la prestación de servicio de "Ambiente de 25m2 para atención exclusiva de refrigerios a los alumnos y personal del CEPRE UNI".

**PRIMERA:** LA UNIVERSIDAD da a EL CONCESIONARIO autorización para la prestación del servicio de "Ambiente de 25m2 para atención exclusiva de refrigerios a los alumnos y personal del CEPRE UNI".

**SEGUNDA:** El presente contrato rige a partir del..... al ..... pudiendo renovarse previo acuerdo entre las partes. Producido el vencimiento del contrato, EL CONCESIONARIO se obliga a la desocupación y entrega inmediata del local al CEPRE UNI y acepta en caso contrario, que el CEPRE UNI proceda al desalojo sin requerimiento judicial.

**TERCERA:** Ambas partes acuerdan que la atención de la concesión es de lunes a sábado de las 08:00 a 19:00 horas y los días domingos en los horarios y fechas que se establezcan.

**CUARTA:** EL CONCESIONARIO se obliga a pagar como renta, incluido el IGV y por consumo de agua y luz..... El importe total lo abonará en la Tesorería de la Universidad Nacional de Ingeniería, a partir del mes de .....

**QUINTA:** En garantía, EL CONCESIONARIO entrega a LA UNIVERSIDAD a la suscripción de este documento, en efectivo, la suma de..... Nuevos Soles que quedan depositados en la Tesorería de la UNI sin devengar intereses, ni indexaciones, que será devuelto al concluirse el contrato, deduciendo los gastos por daños y perjuicios si los hubiere. Se pierde este depósito si EL CONCESIONARIO decide retirarse antes del plazo señalado en la cláusula segunda.

**SEXTA.-** EL CONCESIONARIO declara que recibe el ambiente, instalaciones y mobiliario en buenas condiciones obligándose a devolverlos en el mismo estado, salvo los deterioros originados por el uso normal; en caso contrario, responderá por los daños y perjuicios.

**SETIMA.-** EL CONCESIONARIO deberá realizar acciones que aseguren la prestación de los servicios señalados en las Bases del Concurso y en su propuesta, en las mejores condiciones de higiene y salubridad; asimismo, se obliga a acatar las disposiciones que dicte la Universidad Nacional de Ingeniería sobre la materia.

**OCTAVA.-** EL CONCESIONARIO deberá mantener limpio el ambiente y los sectores adyacentes, las instalaciones en buen estado de funcionamiento; y someter los alimentos al examen bromatológico que disponga LA UNIVERSIDAD; asimismo el mantenimiento de los equipos y mobiliarios del CEPRE UNI destinados a la Concesión.

**NOVENA.-** EL CONCESIONARIO y su personal de servicio portarán, el carné sanitario y un fotocheck emitidos por el Departamento Médico y la Oficina Central de Logística, respectivamente; y se obligan a presentar sus documentos de identificación cuando les sea requerido.

**DECIMA.-** EL CONCESIONARIO declara que la administración del personal al servicio de la concesión es de su exclusiva responsabilidad, no existiendo relación laboral, ni vínculo contractual, de dicho personal con LA UNIVERSIDAD.

**UNDECIMA.-** Las partes convienen en que LA UNIVERSIDAD no asume responsabilidad por eventuales sustracciones, daños o perjuicios que puedan producirse en los ambientes e instalaciones cedidos por EL CEPRE UNI.

**DUODECIMA.-** Cualquier mejora que efectúe EL CONCESIONARIO en los ambientes físicos de la concesión, deberá ser previamente autorizada por la Universidad Nacional de Ingeniería y será considerada patrimonio de ésta, sin derecho a reembolso.

**DECIMOTERCERA.-** EL CONCESIONARIO está obligado al pago puntual de la renta por derecho de uso, en caso de incumplimiento el retraso tendrá un recargo 5/1000 por cada día de retraso.

**DECIMOCUARTA.-** El incumplimiento de los servicios ofertados por el concesionario, dará lugar a las sanciones que establezca la UNIVERSIDAD.

**DECIMOQUINTA.-** EL CONCESIONARIO está prohibido de ceder o subarrendar el local o su uso, en forma parcial o total, bajo pena de resolución automática del presente contrato y de hacerse responsable por los daños y perjuicios que ello ocasione.

**DECIMOSEXTA.-** LA UNIVERSIDAD podrá resolver este contrato, mediante comunicación escrita cuando EL CONCESIONARIO incurra en una de las siguientes causales:

a) El incumplimiento de una de las cláusulas de este contrato

- b) El incumplimiento de las disposiciones reglamentarias de la Universidad Nacional de Ingeniería en materia de concesiones, las mismas que EL CONCESIONARIO en este acto declara conocer;
- c) La falta de pago correspondiente a dos (02) meses de la renta por derecho de uso y consumo señalados en la cláusula cuarta;
- d) El expendio de licores y cigarrillos, el ejercicio de actividades reñidas con la moral y las buenas costumbres, así como aquellas que afecten la tranquilidad del CEPRE UNI y;
- e) Cuando otorgue al local uso diferente al que se ha señalado en este documento.

En cualquiera de estos casos, EL CONCESIONARIO perderá el importe de la garantía a que se refiere la Cláusula Quinta.

**DECIMOSEPTIMA.-** La UNI designa a la Dirección del CEPRE UNI como supervisor de los servicios.

Firmado en dos ejemplares, en Lima, el día.....

**LA UNIVERSIDAD**

Permiso de Funcionamiento



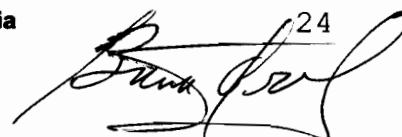
**EL CONCESIONARIO**

## ANEXO N° 6

### REGLAMENTO DE OTORGAMIENTO DE CONCESIONES DE SERVICIOS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA

- PRIMERO** Sólo el Rector y los Decanos en sus respectivas Facultades, autorizan el otorgamiento de las concesiones de servicios en la Universidad Nacional de Ingeniería.
- SEGUNDO** Son responsables de las acciones de otorgamiento y control de las concesiones de servicios:
- a) El Decano, respecto a las concesiones de servicios que funcionan dentro del área construida de su Facultad;
  - b) El Jefe de la Oficina Central de Logística por las concesiones que autoriza el Rector.
- En todos los casos, la Oficina Central de Logística expedirá el respectivo permiso de funcionamiento.
- TERCERO** El Decano y el Jefe de la Oficina Central de Logística cuidarán de habilitar ambientes o locales adecuados para el funcionamiento de las concesiones; y, que las actividades de éstas se efectúen de acuerdo a la legalidad y la reglamentación vigentes.
- CUARTO** Todas las acciones del Decano relativas al otorgamiento, supervisión y control de las concesiones de servicios deberán ser ejecutadas en coordinación con la Oficina Central de Logística.
- QUINTO** Para el otorgamiento de una concesión de servicios se requiere un mínimo de tres propuestas; y se formalizará mediante la celebración de un contrato con el postor de la propuesta ganadora.
- SEXTO** El Rector o quien actúe por delegación expresa de él o el Decano, según corresponda, suscribirá el instrumento contractual referido en el numeral precedente.
- SETIMO** El contrato debe ser elaborado de acuerdo al modelo proporcionado por la Oficina Central de Logística y será registrado en la Oficina Central de Asesoría Legal.
- OCTAVO** La renta será establecida teniendo en cuenta el área y ubicación de los espacios concedidos y el tipo de servicio a brindar.
- NOVENO** Además de la renta mensual citada en el numeral anterior, el concesionario se obliga a pagar:

CONCURSO DE CONCESION N° 001-2011-UNI-Primera Convocatoria

 24

a) El importe equivalente al 30% de la renta por concepto de consumo de agua, luz. Anualmente la Administración Central establecerá un monto mínimo a cobrar por este concepto.

El importe resultante de la aplicación de este numeral constituye ingreso propio de la Administración Central.

**DECIMO**

Los pagos referidos en los numerales Octavo y Noveno serán efectuados en la Tesorería de la Universidad.

**UNDECIMO**

El contrato deberá contener lo siguiente:

a) Número de registro de la Oficina Central de Asesoría Legal;

b) La vigencia del contrato no debe exceder de dos años debiendo constar como fecha de vencimiento el 31 de Diciembre.

c) Exigir una garantía equivalente a la renta de tres (03) meses para cubrir daños y perjuicios.

d) Tratándose de servicios de alimentos, el contrato señalará que los alimentos deben ser sometidos al examen bromatológico que disponga la Universidad.

e) Debe estipularse que el Concesionario y su personal están obligados a exhibir permanentemente el carné sanitario y el fotocheck emitidos por el Departamento Médico y la Oficina Central de Logística, respectivamente.

f) Debe constar que el Concesionario y su personal no tienen vínculo laboral con la Universidad Nacional de Ingeniería.

g) Podrá incorporarse una cláusula adicional relativa a las modalidades y tipo de prestación de acuerdo a lo estipulado en las bases del concurso correspondiente.

**DUODECIMO**

Por ningún motivo se otorgarán concesiones de servicios en las áreas libres del Campus Universitario (pistas, veredas, pasadizos, jardines, playas de estacionamiento y similares) sea que se encuentren bajo responsabilidad del Pabellón Central o de las Facultades.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Lina Gal', with a large, stylized flourish extending upwards and to the right.