

Requerimiento Términos de Referencia

Órgano y/o Unidad Orgánica	Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía
Actividad del POI:	AOI00169200208: IMPLEMENTACIÓN DE ACTIVIDADES CURRICULARES
Denominación de la contratación:	Contratación del Servicio de Alquiler de Local, destinado al desarrollo de Taller de Capacitación en Cocina dirigido a estudiantes en el Marco de la celebración de la Semana de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía.

I. FINALIDAD PÚBLICA

Garantizar la adecuada realización del Taller de Capacitación en el marco de la "Semana de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía", mediante la contratación de un servicio de alquiler de local para la actividad institucional que reúna las condiciones de capacidad, seguridad y formalidad necesarias para el desarrollo de actividades académicas e institucionales.

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el servicio de alquiler de local para la actividad institucional, a fin de contar con un ambiente adecuado, seguro y con capacidad suficiente para el desarrollo del Taller de Capacitación en Cocina por la "Semana de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía".

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 Descripción del servicio a contratar

Ítem	Cantidad	Descripción del bien
1	01 Servicio	Alquiler de Local

Detalles del servicio:

DÍA Y HORA	CONDICIONES DEL SERVICIO
	El proveedor deberá brindar el servicio de alquiler de local por 2 días, en horario de 2:30 pm a 6:00 pm, para actividad institucional, destinado a la realización del Taller de Capacitación en Cocina, en el marco de la celebración de la "Semana de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía", dirigida a estudiantes, debiendo cumplir como mínimo con las siguientes condiciones y características::
23/09/26 2:30 pm – 6:00 pm	Características generales del local • Contar con una capacidad mínima para 150 personas, garantizando condiciones adecuadas de comodidad, orden, circulación, seguridad y visibilidad durante el desarrollo de la actividad. • Disponer de un ambiente amplio, acondicionado y apropiado para el desarrollo de actividades de capacitación gastronómica, demostraciones culinarias y participación de los estudiantes.
24/09/26 2:30 pm – 6:00 pm	





- Contar con mobiliario fijo o semifijo suficiente para los asistentes, tales como sillas y/o mesas, dispuesto de manera ordenada, segura y que permita una adecuada circulación.
- El mobiliario deberá estar dispuesto de manera que garantice una adecuada visibilidad del área de demostración y preparación gastronómica desde los diferentes puntos del ambiente.
- Contar con condiciones adecuadas de ventilación e iluminación natural y/o artificial, suficientes para el normal desarrollo de la actividad.
- La infraestructura, ambientes y mobiliario deberán encontrarse en adecuadas condiciones de limpieza, conservación, mantenimiento y seguridad.
- Contar con servicios higiénicos suficientes, operativos, limpios y en adecuadas condiciones de salubridad durante todo el periodo de la actividad.
- Garantizar la disponibilidad exclusiva o el uso adecuado del ambiente contratado durante la fecha y horario programados, incluyendo el tiempo previo necesario para la instalación, acondicionamiento y preparación de la actividad, así como el tiempo posterior requerido para el desmontaje y retiro de materiales y equipos.

Área de trabajo y demostración gastronómica

- Contar con un área de trabajo gastronómico acondicionada y diferenciada, destinada a la preparación previa de alimentos, demostración, elaboración y presentación de platos gastronómicos durante el taller.
- El área deberá disponer de mesas de trabajo con superficies lavables, resistentes, higiénicas y aptas para la manipulación de alimentos.
- Contar con espacio suficiente para permitir la circulación segura del instructor, estudiantes, personal de apoyo y demás participantes involucrados en la actividad.
- El área de trabajo deberá encontrarse organizada de manera que facilite la demostración de los procedimientos culinarios y permita su adecuada visualización por parte de los estudiantes.
- Contar con iluminación suficiente y suministro eléctrico operativo y seguro.
- El área de cocina deberá contar con ventilación adecuada y/o sistema de extracción de humos y vapores, especialmente considerando el uso de cocina a gas.
- Las superficies, equipos y utensilios destinados a la actividad deberán encontrarse limpios, desinfectados, operativos y en adecuadas condiciones de higiene y conservación.
- El proveedor deberá garantizar que las superficies, equipos y utensilios destinados a la actividad se encuentren limpios, operativos y en condiciones adecuadas de higiene y uso.

Cocina, equipamiento y utensilios para preparación previa y desarrollo del taller

- El local deberá contar con una cocina y un área adecuada para la preparación de alimentos. El proveedor deberá proporcionar los equipos, utensilios, y servicios necesarios para la preparación previa de los alimentos (mise en place), así como





para el desarrollo de las demostraciones y preparaciones gastronómicas durante el taller.

- Los equipos y utensilios deberán estar disponibles con la anticipación necesaria para realizar la preparación, acondicionamiento y organización de los ingredientes antes del inicio del taller.

Como mínimo, deberá contar con:

- 2 mesas de trabajo.
- 2 platos de loza blanca, tipo hotelero, circulares, planos o tipo sombrero.
- 1 olla de acero inoxidable de 5 litros y/o recipiente hermético de 6 litros, ambos con tapa.
- Puntos de energía eléctrica (tomacorrientes) suficientes y operativos para el funcionamiento seguro de los equipos.
- 2 extensiones eléctricas de 5 metros, en buen estado y con condiciones adecuadas de seguridad.
- Tablas de picar de color rojo, verde y blanco, en condiciones adecuadas de higiene y conservación.
- 1 cocina de 3 hornillas a gas, operativa y en condiciones seguras de funcionamiento.
- Gas y accesorios necesarios para el funcionamiento de la cocina durante la preparación previa y el desarrollo del taller.
- 4 ollas y/o sartenes pequeñas, preferentemente con sus respectivas tapas.
- 1 licuadora.
- 1 horno microondas.
- 1 refrigeradora y/o congeladora, operativa y con capacidad suficiente para conservar los insumos requeridos para la actividad.
- 10 bowls de acero inoxidable.
- 5 cucharones y/o espátulas.
- 10 cucharas y tenedores de fondo.
- 1 colador pequeño.
- Agua potable suficiente para las actividades de preparación, manipulación, lavado y limpieza.
- Lavaderos o puntos de lavado adecuados y operativos.
- Productos de limpieza y desinfección necesarios para mantener en condiciones higiénicas el área de trabajo, equipos y utensilios antes, durante y después de la actividad.
- El proveedor deberá garantizar que la cocina, equipos, utensilios, agua, gas y demás elementos requeridos se encuentren disponibles y operativos con la debida anticipación al inicio del taller, a fin de permitir la preparación previa de los insumos y la organización de la mise en place.
- Asimismo, los equipos y utensilios deberán permanecer disponibles durante el desarrollo del taller, cuando sean requeridos para las demostraciones y preparaciones gastronómicas.
- El proveedor deberá proporcionar sistema de sonido, micrófono, parlantes y, una pantalla de visualización de tamaño adecuado, así como las conexiones, cableado, soporte y demás elementos necesarios para recibir y proyectar en tiempo real la señal de video proveniente de la cámara que será proporcionada por la universidad.



Limpieza, higiene y manejo de residuos

- El área de cocina y preparación deberá ser entregada limpia y desinfectada antes del ingreso del personal encargado de la preparación previa de los alimentos.
- El proveedor deberá garantizar la limpieza del área antes, durante y después de la actividad, según las necesidades propias del taller.
- Deberá proporcionar recipientes adecuados para la disposición de residuos sólidos generados durante la preparación y desarrollo del taller.

3.2 Plan de trabajo

No aplica.

3.3 Seguros

No aplica.

3.4 Prestaciones accesorias a la prestación principal

3.4.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No aplica.

3.4.2 Soporte técnico

No aplica.

3.4.3 Capacitación y/o entrenamiento

No aplica.

3.4.4 Otras prestaciones accesorias

No aplica.

3.5 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.5.1 Lugar

Auditorio del proveedor que resulte ganador el cual deberá con los requisitos determinados por la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía.

3.5.2 Plazo

La ejecución del servicio será los días 23 y 24 de setiembre de 2026, cada día de 2:30 pm a 6:00 pm, debiendo el proveedor garantizar la disponibilidad del local con la debida anticipación para la instalación y organización de la actividad.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

Capacidad Legal del Proveedor – (Persona Natural o Persona Jurídica)

- Contar con Registro Único de Contribuyente (RUC), con condición de activo y habido.
- Contar con inscripción vigente como proveedor de servicios en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), asociado al RUC y en actividad igual o a fin a la requerida.
- Declaración jurada de no tener impedimentos para contratar con el Estado.





V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1 Otras obligaciones

5.1.1 Otras obligaciones del contratista

No aplica.

5.1.2 Otras obligaciones de la Entidad

No aplica.

5.2 Adelantos

La Universidad Nacional Ciro Alegría no otorgará adelanto de ningún tipo al proveedor y bajo ninguna condición.

5.3 Subcontratación

No aplica.

5.4 Confidencialidad

El proveedor tiene la obligación de mantener en reserva absoluta el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, quedando expresamente prohibido revelar dicha información a terceros.

5.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

No aplica.

5.6 Conformidad de la prestación

5.6.1 Área que supervisa

La Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía será quién estará a cargo de la supervisión de los servicios adquiridos.

5.6.2 Áreas que coordinarán con los proveedores

El jefe de la Dirección de la Unidad de Abastecimiento y el área usuaria (Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía).

5.6.3 Área que brindará la conformidad

La Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía será la encargada de dar la conformidad de los servicios luego de coordinar y verificar que el proveedor de servicios se ajuste a las necesidades.

5.7 Forma de pago

El pago se realizará en una sola armada en moneda nacional (S/), mediante abono en cuenta interbancaria (CCI) del proveedor.

Requisitos de pago:

- Informe de actividades o de cumplimiento del servicio
- Conformidad de servicio emitida por el área usuaria
- Comprobante de pago (factura o boleta, según corresponda)

5.8 Fórmula de reajuste

No aplica.

5.9 Otras penalidades aplicables





Otras penalidades

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable.	Penalidad Diaria = $0.10 \times \text{Monto} / (F \times \text{plazo en días})$ Donde: Para bienes y servicios: $F = 0.40$	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 PROVEEDOR acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. 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.

5.10 Responsabilidad por vicios ocultos

La emisión de la conformidad por parte de la Universidad Nacional Ciro Alegría no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. El contratista es responsable por la calidad del servicio del presente contrato y por los errores, deficiencias o por vicios ocultos del bien ofertado por un plazo mínimo de (15) días después de haber firmado la conformidad final del servicio.

5.11 Resolución de contrato:

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas:

- Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- Hechos sobrevinientes al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción
- Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- Configuración de la condición de terminación anticipada establecida en el contrato, de acuerdo a los supuestos que se establezcan en el reglamento para su aplicación.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

5.12 Solución de Controversias

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

5.13 Anticorrupción y Antisoborno

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante. Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.





Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados. Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE. Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato. Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

5.14 Condiciones de los consorcios

No aplica.

