

**BASES PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN DE UN CONCESIONARIO DE ALIMENTOS
PARA EL COMEDOR – CAFETERIA EN LA EMPRESA MUNICIPAL DE APOYO A
PROYECTOS ESTRATÉGICOS – EMAPE S.A.**

I. ENTIDAD QUE CONVOCA:

Nombre: **EMPRESA MUNICIPAL DE APOYO A PROYECTOS ESTRATEGICOS -
EMAPE S.A.**
RUC: 20100063337
Dirección: Km 1.7 Vía de Evitamiento - Ate - Cercado de Lima, Provincia de Lima,
Departamento de Lima

II. DEL PROCESO DE SELECCIÓN

2.1 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

Las presentes bases tienen por objeto seleccionar un concesionario, persona natural con negocio y/o persona jurídica, especializada en la prestación de servicios de alimentación, a fin de otorgar el servicio de Comedor, ubicado en la Sede Central de la Empresa Municipal de Apoyo a Proyectos Estratégicos – EMAPE S.A, Sede Javier Prado y Sede Campo Luis.

2.2 PLAZO DE LA CONCESIÓN

Tres años contado desde el día siguiente de suscrito el contrato.

2.3 COSTOS A CUBRIR POR EL CONCESIONARIO

Deberá cubrir los costos de servicio de agua y luz por el monto mensual de S/.350.00 (Trescientos Cincuenta y 00/10 soles)

III. BASE LEGAL:

- Código Civil Peruano.
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-/MINSA – Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
- Reglamento de Organización y funciones de EMAPE S.A.
- Demás normas aplicables para la prestación del servicio.

IV. CRONOGRAMA DE LA CONVOCATORIA

ETAPA	FECHA, HORA Y LUGAR
Convocatoria y publicación	<ul style="list-style-type: none"> • 13 y 14 de febrero del 2025 • Portal web de EMAPE S.A. en www.emape.gob.pe y redes sociales.
Registro de participantes	<ul style="list-style-type: none"> • 14 de febrero de 2025. De 08:30 a 17:15 horas. • Mediante carta de presentación dirigida a la Comisión Evaluadora solicitando su inscripción (Mesa de Partes de EMAPE S.A. de la sede central sito KM. 1.7 Vía Evitamiento – Ate) • Indicar correo electrónico para notificación y fines del proceso.
Formulación de consultas	<ul style="list-style-type: none"> • 17 de febrero del 2025. De 08:30 a 17:15 horas. • Carta dirigida al Comité de Evaluación en Mesa de Partes de EMAPE S.A. en la sede central sito en Km. 1.7 Vía Evitamiento - Ate
Absolución de consultas	<ul style="list-style-type: none"> • 18 de febrero de 2025 • Se notificará al correo electrónico consignado en el registro de inscripción. • En caso de inconvenientes con el correo, recoger copia en la Gerencia de Recursos Humanos, en la sede central de EMAPE S.A. sito en Km. 1.7 Vía Evitamiento - Ate
Presentación de propuestas (técnico-económica)	<ul style="list-style-type: none"> • 19 de febrero del 2025. • Gerencia de Recursos Humanos - Sede Central de EMAPE S.A. sito en el Km. 1.7 Vía Evitamiento - Ate - a las 10:00 am.
Evaluación de propuestas y otorgamiento de concesión	<ul style="list-style-type: none"> • 20 de febrero de 2025
Firma de Contrato	<ul style="list-style-type: none"> • 21 de febrero de 2025
Firma de Actividades	Dentro de los tres días posteriores a la firma del contrato

4.6. CONSULTAS E INFORMACIÓN

a. Consultas sobre las Bases:

En la fecha indicada en el Cronograma de la Convocatoria los postores, a través de sus representantes, podrán hacer consultas o solicitar la aclaración de cualquier punto de las Bases.

Las consultas y/o solicitudes de aclaración se formularán por escrito y deberán ser remitidas al siguiente correo electrónico: ncori@emape.gob.pe las cuales serán respondidas en un plazo no mayor a 24 horas.

b. Confidencialidad:

Toda información de la cual los postores tomen conocimiento, como parte del presente proceso deberá mantenerse en estricta confidencialidad. Este compromiso es extensivo y deberá ser asumido por todos los Postores participantes, independientemente si resultan ganadores o no, estableciéndose que cualquier perjuicio que se ocasione por la violación de esta obligación de confidencialidad será de responsabilidad exclusiva del postor que incumpla el acuerdo.

V. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

5.1. Requisitos para ser postores

- Podrán participar en el presente proceso de selección: persona natural con negocio y/o persona jurídica; que garanticen la eficiencia del servicio, capacidad logística y económica.
- Experiencia en servicios similares.
- No tener impedimento legal para contratar con el Estado.
- Tener la documentación actualizada de su personería: copia de registro de poderes actualizada y copia del D.N.I. del representante legal, de corresponder.
- Contar con el Registro Único de Contribuyentes, actualizada.
- Contar con el Registro Nacional de Proveedores

5.2. Presentación de propuestas:

La propuesta se presentará en un (01) sobre cerrado en original dirigido al Grupo de Trabajo "Contrato de Concesión de Comedor de EMAPE S.A.", conforme al siguiente detalle:

Señores:

**EMPRESA MUNICIPAL DE APOYO A PROYECTOS ESTRATÉGICOS
– EMAPE S.A.**

Km 1.7 Vía de Evitamiento - Ate - Cercado de Lima, Provincia de Lima,
Departamento de Lima

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE UN CONCESIONARIO PARA EL
SERVICIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR – CAFETERIA EN LA
EMPRESA MUNICIPAL DE APOYO A PROYECTOS ESTRATÉGICOS.**

OFERTA:

(NOMBRE / DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR)

Las propuestas contendrán, además de un índice de documentos, la siguiente documentación foliada:

Propuesta Técnico - Económica:

- Carta de presentación del postulante.
- Declaración Jurada de contar con los requisitos para ser postores.
- Copia de Registro de Poderes actualizados y copia de D.N.I. del representante legal de corresponder.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC) en el que consta el giro del negocio de la actividad del servicio de alimentos.
- Copia del carnet Sanitario del personal propuesto para el área de cocina y atención al público y limpieza.
- Carta de Compromiso obligándose a que en caso resulte ganador cumplirá con todo lo establecido en las presentes bases.
- Declaración Jurada simple de Plazo de Acondicionamiento del local para uso del Comedor.
- Documentos que sustenten la experiencia en servicios similares (contratos y/u otros documentos que acrediten fehacientemente haber ejecutado servicios de expendio de alimentos iguales o similares).
- Propuesta de contenido del/los menús, el que podrá ser modificado previa coordinación con la gerencia responsable que indique la entidad.
- Propuestas de Mejora para un adecuado servicio.

LOS SOBRES QUE NO CONTENGAN LA INFORMACIÓN SOLICITADA NO SERÁN ADMITIDAS Y SERÁN DEVUELTAS. ASÍ COMO AQUELLAS QUE PRESENTEN ENMENDADURAS O BORRONES.

5.3. Determinación del Puntaje Total de las Propuestas

Con la sola presentación al presente concurso, el postor se somete a las bases administrativas, a la legislación peruana y a las decisiones que adopte el Grupo de Trabajo encargado de este proceso, cuya decisión es inapelable.

La evaluación de las propuestas se realizará en acto privado el día señalado en el cronograma de las presentes Bases, de la siguiente manera:

PROPUESTA (puntaje máximo 100 puntos)

Evaluación del sabor, consistencia, variedad y presentación del menú (Visita para evaluación de menú en una concesión del postor)	40 puntos
Calificación mínima	10 puntos
Calificación media	20 puntos
Calificación máxima	40 puntos
Precio de los menús	20 puntos
S/.12.00 (doce con 00/100 soles)	10 puntos
Menor a S/. 12.00 soles	20 puntos
Experiencia del postor en servicios similares	20 puntos
Menos de 2 años de experiencia	10 puntos
De 2 a 5 años de experiencia	20 puntos
Propuesta de Mejora no incluida en las bases	20 puntos
De una propuesta de mejora de servicio	10 puntos
Dos o más propuestas de mejora de servicio	20 puntos

5.4. CONDICIONES CONTRACTUALES

5.4.1 Suscripción del contrato e inicio del servicio

EMAPE S.A. notificará con anticipación al postor ganador a fin que se acerque a suscribir el contrato dentro de las 24 horas siguientes a la fecha de publicación del resultado.

El servicio se iniciará en la fecha coordinada con EMAPE S.A., estableciéndose que los plazos de entrega de los ambientes será como sigue:

- **De las Instalaciones:** a partir del día siguiente de la firma del contrato para efectos de implementación, adecuación e instalaciones pertinentes, hasta los 03 días posteriores.
- **Del Servicio de la Concesión:** el concesionario deberá iniciar el servicio de acuerdo a la fecha que establezcan ambas partes, tomando en consideración los trabajos previos que deban realizarse a la implementación del servicio.

5.4.2. Vigencia del contrato:

La vigencia del contrato será de Treintiseis (36) meses. EMAPE S.A. podrá resolver el contrato por incumplimiento de las obligaciones objeto de contratación, previa comunicación con una anticipación no menor de 15 días calendarios.

VI. DEL SERVICIO A PRESTAR:

6.1. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

- 6.1.1 El servicio deberá ser especializado, eficiente, de alta calidad e higiene, proveyendo una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada conforme a la normativa de salubridad.
- 6.1.2 La provisión del servicio deberá efectuarse mediante la oferta de menús variados para cada día en base a una programación mensual.
- 6.1.3 Los menús se servirán en bandejas individuales atendidas bajo la modalidad de autoservicio.
- 6.1.4 El Concesionario deberá colocar en un lugar visible los precios de todos los productos ofertados.
- 6.1.5 El Concesionario deberá organizar de manera adecuada el almacenamiento y la conservación de los alimentos perecederos (refrigeración) y no perecederos (abarrotes y víveres secos).
- 6.1.6 El Concesionario deberá garantizar la higiene y la desinfección del personal a su servicio, para lo cual proporcionará cepillos para uñas, dispensadores con jabón líquido o soluciones desinfectantes, toallas de papel desechables o secadores automáticos de aire caliente, papeleros con pedal o tapa pivotante.
- 6.1.7 El Concesionario debe mantener la limpieza y desinfección adecuada de las instalaciones y del menaje, utilizando paños absorbentes antibacterial, de preferencia de alto rendimiento, detergentes, limpiadores, lejía y todos los útiles o productos que lo garanticen.
- 6.1.8 La Concesionaria deberá manipular con extremo cuidado los residuos sólidos, verificando que éstos se encuentren alejados de los alimentos, utilizando bolsas grandes, las mismas que se irán reemplazando por nuevas; debiendo estas ser colocadas en un contenedor o cilindro con tapa, con ruedas, fuera del ambiente, el cual debe ser vaciado y lavado en forma diaria.
- 6.1.9 La Concesionaria para el desarrollo de sus actividades debe aplicar las normas sobre el control sanitario, de alimentos y bebidas, del servicio de restaurantes y servicios afines, indicadas en el punto II. Base Legal.

6.2 HORARIOS DEL SERVICIO

El horario para el servicio de Comedor será como sigue:

- **07:30 a.m. – 6:00 p.m.:** Servicio de Comedor.
- **12:30 p.m. – 02:30 p.m.:** Servicio de Almuerzo
- **09:00 a.m. – 11:30 a.m. / 03:30 p.m. – 06:00 p.m.:** Servicios de Carrito Comedor* recorrido durante la mañana y la tarde en la sede central de EMAPE S.A, sede de Javier Prado y Sede de San Luis.

(*) Carrito Comedor: Se trata del servicio mínimo de 01 carrito que circulara por las Gerencias de EMAPE S.A., ofreciendo una variedad surtida de café, infusiones, jugos naturales, frutas, yogurt, sándwiches, ensalada de frutas, queques, muffins, galletas y snacks en general. El concesionario deberá dar prioridad a la oferta de productos saludables. Se deberá usar vasos descartables de cartón para bebidas calientes (no tecnopor).

6.3 CONDICIONES DEL SERVICIO A PRESTAR

6.3.1 CONTENIDO DEL MENÚ

El Concesionario deberá remitir los días 10 de cada mes la programación mensual del menú del mes siguiente, considerando los siguientes productos de acuerdo a la frecuencia y gramaje indicados:

FRECUENCIA MENSUAL DE CÁRNICOS Y GRAMAJE			
Tipo de cárnico	Frecuencia	Gramaje (en cocido)	Observaciones
Carne de res (sin hueso)	5	110 gr.	Bola de lomo, asado, malaya, carne para guiso.
Carne de cerdo (sin hueso)	4	110 gr.	
Pollo	5	160 gr.	
Pescado	4	110 gr.	Toyo de leche, perico, tilapia.
Vísceras	4	100 gr.	Mondongo, hígado, otros.
Carnes de res o pollo para sopa (sin hueso)	22	30 gr.	

Todos los alimentos deberán estar debidamente equilibrados a nivel nutricional, debiendo la Concesionaria presentar la programación mensual del menú.

La Concesionaria pondrá a disposición de los usuarios los tipos de menú:

Menú General	Menú Dieta	Platos a la carta
Entrada o sopa Plato de fondo (2 opciones) Guarnición (2 opciones) Refresco a base de fruta natural, maíz morado o cebada. Fruta entera o postre.	Ensalada de vegetales frescas y/o cocidas Filete de pollo o pescado Fruta entera Refresco a base de fruta natural, maíz morado o cebada (bajo en azúcar).	Oferta diaria mínima de 10 opciones de platos. La Concesionaria, posteriormente, podrá establecer, si lo desea, un menú ejecutivo con los platos a la carta que mayor demanda tengan, cuya estructura y costo deberá ser aprobada por la Oficina que supervise el servicio.

- La atención de los refrescos en todo tipo de menú será a demanda del usuario y sin recargo adicional.
- Se deberá contar con dos alternativas diarias a elegir por el usuario en: platos de fondo, guarnición, refresco. Diariamente se deberá presentar opción de entrada y sopa a escoger por el usuario del servicio.
- Las opciones diarias de almuerzo deben considerar dos tipos de carne diferentes.
- Se debe considerar diariamente arroz.
- Dentro de las guarniciones se puede considerar: cereales, pastas, verduras cocidas o salteadas, entre otros.
- Se deberá contar con **Cold Bar Gourmet**, el cual es una vitrina de exhibición que contará con:

sándwiches, yogurts, ensaladas de frutas, postres, etc. disponible dentro del horario establecido para la cafetería.

6.3.2 PRECIO DEL MENÚ SUGERIDO:

El precio de cada menú y/o platos a la carta que ofrezca la Concesionaria, será pagado por los usuarios directamente.

La Concesionaria está obligada a emitir los respectivos comprobantes de pago a cada usuario, según las normas vigentes.

La lista de precios máximos según el tipo de menú es la siguiente:

Tipo de menú	Precio unitario máximo en soles
Menú general	S/12.00
Menú dieta	S/15.00
Platos a la carta	S/ 25.00

Los precios de la carta deberán ser aprobados por la Oficina que supervise el servicio y no podrán variar sin autorización de la misma.

6.3.3 CUIDADO Y SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

La Concesionaria deberá considerar los siguientes aspectos nutricionales en relación a los insumos para la preparación de los menús (plato principal y alternativas):

- Las carnes o vísceras serán frescas, desgrasadas y de primera calidad.
- Huevos frescos de gallina. Leche entera o evaporada baja en grasa. Queso fresco pasteurizado con registro sanitario y de marcas reconocidas.
- Se usará aceite 100% vegetal de marca certificada. En los casos de frituras, utilizarán el aceite sólo una vez (no podrán guardarlo ni reutilizarlo).
- Condimentos envasados, de marca reconocida.
- Los víveres secos (cereales, menestras y derivados) serán de primera calidad.
- Las frutas, hortalizas, raíces y tubérculos deberán ser de primera calidad.
- Todas las bebidas frías se prepararán con agua hervida, nunca con agua cruda; y, los jugos o refrescos deberán ser naturales, no se permitirá el uso de refresco artificial (en sobre). La proporción de la mezcla del refresco deberá ser 60/40 (60% de pulpa de fruta y 40% de agua hervida).
- Todos los insumos deberán estar adecuadamente refrigerados o almacenados, tener registro sanitario y fecha de vencimiento.

6.4 DE LOS BIENES Y EQUIPOS MÍNIMOS CON LOS QUE DEBERÁ CONTAR LA CONCESIONARIA PARA EL SERVICIO:

Se indica la relación mínima de bienes y equipos nuevos y/o en buen estado de conservación con los cuales la Concesionaria deberá contar para asegurar la prestación del servicio:

6.4.1 Equipos

Los equipos deben ser seguros y operativos. La Concesionaria verificará y capacitará la manipulación de los mismos por sus operarios, así como se encargará del mantenimiento debido.

6.4.2 Menaje de cocina

El menaje debe estar confeccionado en acero inoxidable o quirúrgico o enlozado o aporcelanado, en muy buen estado de conservación.

6.4.3 Vajilla

Deben estar confeccionados en loza, vidrio, acero inoxidable o aporcelanado, en muy buen estado de conservación:

- 6.4.3.1 La Concesionaria utilizará en cantidad suficiente y de manera permanente, vajilla hotelera de loza blanca (platos hondos, de fondo de ensalada y de postre. En el caso de los vasos, estos deberán ser de vidrio).
- 6.4.3.2 Para el servicio de la dieta y menú a la carta se utilizará la misma vajilla y cubiertos.
- 6.4.3.3 Azafates en cantidad suficiente.
- 6.4.3.4 Cubiertos de acero inoxidable (tenedores, cucharas, cuchillos y cucharitas) no con mangos de madera o de plástico, en cantidad suficiente, los mismos que estarán a disposición de los usuarios debidamente sanitizados.
 - Opcional: Otros accesorios, de acuerdo con los criterios del Concesionario.
 - El menaje o la vajilla deberá renovarse, al presentar deformaciones, quebraduras, rajaduras o despostillados.

6.4.4 DE LAS MEDIDAS DE HIGIENE, SANIDAD, SEGURIDAD Y SALUD:

El Concesionario deberá implementar Programas de Higiene y Saneamiento:

- 6.4.4.1 **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Elaboración e implementación del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en todo el flujo del procesamiento de alimentos, el cual debe incluir la capacitación del personal involucrado en los procesos. Dicha capacitación debe estar documentada.
- 6.4.4.2 **Control de Plagas:** la desratización debe realizarse cada 4 meses luego de iniciado el servicio. El control de plagas debe estar documentado.
- 6.4.4.3 **Exámenes Bromatológicos y Microbiológicos:** Cada 4 meses, el Concesionario está obligado a presentar a la Oficina que supervise el servicio, los resultados de exámenes bromatológicos y microbiológicos realizados por un Laboratorio acreditado por INDECOPI sin costo para EMAPE S.A.

El Concesionario deberá cumplir con las obligaciones contenidas en la Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, en cuanto corresponda.

6.4.5 USO DE LA INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y SUMINISTROS

La presente genera la obligación del Concesionario de brindar el servicio de Comedor, para lo cual EMAPE S.A., entregará en uso el ambiente, ubicado en la Sede Central de EMAPE S.A., sede Javier Prado y Sede San Luis donde funcionará el comedor, para ello el Concesionario se obliga mantener en perfectas condiciones los ambientes entregados en las tres sedes, dándole el mantenimiento cada 6 meses no solo a los espacios del comedor sino también a los ambientes de los servicios higiénicos por cada sede que cuente con ellos en sus instalaciones.

El Concesionario deberá acondicionar la infraestructura que requiera en las sedes de Javier Prado y San Luis para la atención de los comensales, previa autorización de la entidad representada legalmente por quien suscribe el contrato.

6.4.6 OTRAS CONSIDERACIONES:

- 6.4.6.1.1 La Gerencia de Recursos Humanos realizará las visitas de inspección de Seguridad y Salud en el Trabajo a las instalaciones del Comedor – Cafetería en las tres sedes.
- 6.4.6.1.2 El Concesionario presentará a la Gerencia de Recursos Humanos responsable de la supervisión del servicio, un informe trimestral del consumo efectuado en los tres meses anteriores, especificando la cantidad de menús vendidos en cada sede.
- 6.4.6.1.3 La Gerencia de Recursos Humanos ejecutará una encuesta trimestral a los comensales del Concesionario a fin de identificar aspectos de mejora.

VII. FALTAS

Se considerarán faltas a la salud del usuario, entre otras:

- Alimentos preparados con insumos en descomposición, falta de higiene u objetos extraños que pudieran encontrarse en los alimentos.
- Elaborar jugos y/o refrescos con agua sin hervir.
- Personal que porte enfermedades infectocontagiosas.
- Elaborar alimentos con insumos reciclados o contaminados.
- Utilizar utensilios reciclados, contaminados, en inadecuado estado de conservación (rotos, etc.).
- Utilizar productos cuyas marcas no se encuentran autorizadas o sin registro sanitario.

EMAPE S.A. evaluará la resolución del contrato debido al incumplimiento injustificado o reiterativo por parte del Concesionario de las condiciones estipuladas en el mismo.

VIII. COMPROMISOS DE LA CONCESIÓN:

- Al finalizar el servicio el concesionario se compromete a devolver en las mismas condiciones los bienes inventariados y entregados por EMAPE S.A. en virtud del contrato de concesión para el uso del comedor durante la duración del servicio, firmando ambas partes el acta de entrega respectiva.
- La Concesionaria cumplirá fielmente con todas las leyes, reglamentos y demás disposiciones legales vigentes que le resulte aplicable.
- La Concesionaria se hará responsable por los daños y perjuicios corporales y/o materiales que ésta, o sus empleados ocasionen a terceras personas como consecuencia de la ejecución del servicio, o a las instalaciones donde se efectúe el servicio.
- La Concesionaria deberá contar con un Libro de Reclamaciones en el cual los usuarios podrán registrar quejas o reclamos sobre los servicios ofrecidos, conforme al Decreto Supremo N° 011-2011-PCM.

IX. DEL AREA RESPONSABLE DE SUPERVISAR LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El control de la ejecución y cumplimiento de los términos contractuales de aspectos relacionados a la infraestructura, de los ambientes y equipos cedidos en virtud del contrato de concesión, así como la instalación y desinstalación logística de la concesionaria, apoyo logístico, control de plagas, fumigaciones, y otras que corresponden según sus facultades, estará a cargo de la Gerencia de Logística.

El control de la ejecución y cumplimiento de los términos contractuales referidos a aspectos relacionados a la seguridad alimentaria, cantidad de calorías, verificación de alimentos y verificación de los resultados bromatológicos que realice el Concesionario, y otros aspectos no comprendidos en el párrafo anterior estará a cargo de la Gerencia de Recursos Humanos.

X. DISPOSICIONES FINALES:

La información proporcionada por el postor a EMAPE S.A. para su participación en el presente proceso tiene el carácter de declaración jurada.

EMAPE S.A. se reserva el derecho de verificar y constatar la veracidad de la documentación e información presentada por el postor ganador del proceso, de no ajustarse a la realidad, EMAPE S.A. estará facultada a resolver el contrato.

**BASES PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN DEL
 SERVICIO DE COMEDOR – CAFETERÍA DE LA EMPRESA MUNICIPAL DE APOYO A
 PROYECTOS ESTRATÉGICOS –**

EMAPE S.A.

CARTA DE PRESENTACIÓN DE POSTOR

SEÑORES:
 GRUPO DE TRABAJO PARA LA SELECCIÓN DEL CONCESIONARIO DEL SERVICIO DE
 ALIMENTACIÓN EN EL COMEDOR – CAFETERIA DE LA EMPRESA MUNICIPAL DE APOYO A
 PROYECTOS ESTRATEGICOS EMAPE S.A.

El que se suscribe,, postor y/o Representante Legal
 de

....., identificado con DNI N°, con poder inscrito en la localidad de
 en la Ficha N° Asiento N°, presento a
 mirepresentada para acceder a través de contrato comodato por el Servicio de Comedor – Cafetería
 de EMAPE S.A. y declaro bajo juramento que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
Correo electrónico :			

Ate, de de 2025

.....
 Firma del Representante Legal

DNI.....

BASES PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN DEL CONCESIONARIO QUE BRINDE EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR – CAFETERÍA DE LA EMPRESA MUNICIPAL DE APOYO A PROYECTOS ESTRATÉGICOS – EMAPE S.A.

DECLARACIÓN JURADA

Yo,, identificado(a) con DNI N°...

postor y/o representante legal de....., con RUC, con domicilio en

....., declaro bajo juramento que la presente declaración la efectúo, por lo que los documentos presentados se presumen ciertos, estando EMAPE S.A., facultado a efectuar la verificación y fiscalización posterior correspondiente. Si los documentos presentados o los datos consignados en la presente solicitud resultan falsos, se iniciarán las acciones legales correspondientes y se aplicarán las sanciones respectivas.

Asimismo, declaro bajo juramento que:

- a. Los accionistas, socios o integrantes de mi representada, no tienen impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Legislativo N° 1341, y los artículos 248° y 248 A de su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 350-2015-EF, modificado por Decreto Supremo N° 056- 2017-EF.
- b. No se encuentra inhabilitada o suspendida para contratar con el Estado.
- c. Se encuentra inscrita como proveedora en el Registro Nacional de Proveedores, encontrándose vigente el plazo de su inscripción.
- d. Conoce, acepta y se somete a los documentos del procedimiento de selección, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- e. Es responsable de la veracidad de los documentos e información que presenta en el procedimiento.
- f. Se comprometo a mantener su oferta durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro; y
- g. Conoce las sanciones contenidas en la Ley y su Reglamento, así como en la Ley N°27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Formulo la presente Declaración Jurada en virtud del principio de presunción de veracidad previsto en el Numeral 1.7 del Artículo IV y el Artículo 42° de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General, sujetándome a las acciones legales que correspondan de acuerdo a la legislación nacional vigente.

Ate, de de 2025

.....
Firma del Representante Legal
DNI N°