



RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA
N° 171-2020-CCO-UNIQ

Quillabamba, 29 de diciembre de 2020.

VISTOS:

El Informe Técnico N° 04-2020-PROYECTOCAAO-UNIQ, el Informe Legal N° 155-2020-OAL-BFT/UNIQ, el Acuerdo N° 214-2020-SO-CCO-UNIQ de Sesión Ordinaria N° 039-2020-SO-CCO-UNIQ, de fecha 29 de diciembre de 2020, y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme al 4to párrafo del Art. 18, de la Constitución Política del Estado, concordante con el Art. 8, de la Ley N° 30220-Ley Universitaria, el Estado reconoce la autonomía Universitaria. Y de acuerdo al Numeral 6.1.3, literal e) Art. 6° de la Norma Técnica "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las Comisiones Organizadoras de las Universidades Públicas en proceso de Constitución", aprobado mediante Resolución Viceministerial N° 088-2017-MINEDU, son funciones de la Comisión Organizadora, Emitir resoluciones en los ámbitos de su competencia.

Que, el artículo 59° de la Ley Universitaria- Ley N° 30220, establece: El Consejo Universitario en el presente caso el Consejo de Comisión Organizadora de la UNIQ tiene las siguientes funciones, Numeral 59.14, "Conocer y resolver todos los demás asuntos que no están encomendados a otras autoridades universitarias"; 59.15, "Otras que señale el Estatuto y el Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad". Concordado con el Estatuto de la UNIQ, aprobado mediante Resolución N° 033-2018-CO-UNIQ, Art. 19.18 "Otras establecidas en el reglamento de organización y funciones".

Que, la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en su artículo 27, establece sobre las Contrataciones Directas, señalando en su Numeral 27.1, Excepcionalmente, las Entidades pueden contratar directamente con un determinado proveedor en los siguientes supuestos: Inciso i), Para los bienes y servicios con fines de investigación, experimentación o desarrollo de carácter científico o tecnológico, cuyo resultado pertenezca exclusivamente a la Entidad para su utilización en el ejercicio de sus funciones. Inciso j), para la adquisición de bienes inmuebles existentes y para el arrendamiento de bienes inmuebles pudiendo incluir en este último supuesto el primer acondicionamiento realizado por el arrendador para asegurar el uso del predio.

Que, asimismo el Artículo 100°, literal i), del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, habilita a la Entidad a contratar directamente y de manera inmediata con un solo proveedor ante una situación que tenga fines de investigación, experimentación o desarrollo de carácter científico o tecnológico, pudiendo contratarse directamente bienes, servicios en general o consultorías en general con fines de investigación, experimentación o desarrollo de carácter científico o tecnológico vinculadas con las funciones u objetos propios, que por Ley le corresponde a la Entidad, siempre que los resultados pertenezca exclusivamente a esta. Así mismo el Inciso j), establece: sobre la adquisición y arrendamiento, señalando que para los efectos de la contratación directa prevista en el literal j) del artículo 27 de la Ley se entiende por acondicionamiento la prestación destinada a habilitar un espacio físico adecuado las dimensiones y disposición de sus espacios, así como la dotación de las instalaciones y equipamiento que posibiliten a la entidad la adecuada realización de las funciones para las que



CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 171-2020-CCO-UNIQ

29-DICIEMBRE-2020

requiere el inmueble. El contratista es el responsable de la ejecución de la totalidad de las prestaciones involucradas en el contrato.

Que, mediante Resolución N° 127-2018-CO-UNIQ, de fecha 05 de diciembre de 2018, se resuelve APROBAR el proyecto de investigación: "NUEVOS ALIMENTOS NUTRITIVOS A BASE DE CACAO (teobroma cacao), MANI (Arachis hypogaea) Y SACHA INCHI (plukenetia volubilis) COMO ALTERNATIVA DE OFERTA DE PRODUCTOS A PRODUCTORES DE PASTA DE CACAO".

Que, mediante Informe Técnico N° 04-2020-PROYECTO CACAO-UNIQ, de fecha 13 de noviembre de 2020, emitido por el Docente Investigador Dr. Augusto Pumacahua Ramos, sustenta de manera técnica su solicitud de ADQUISICIÓN DE REÓMETRO Y ACCESORIOS PARA PROYECTO "NUEVOS ALIMENTOS NUTRITIVOS A BASE DE CACAO (teobroma cacao), MANI (Arachis hypogaea) Y SACHA INCHI (plukenetia volubilis) COMO ALTERNATIVA DE OFERTA DE PRODUCTOS A PRODUCTORES DE PASTA DE CACAO", señalando que el REÓMETRO Y ACCESORIOS son exclusivamente para trabajos de investigación a efecto de realizar transformaciones y aprovechar de mejor manera el cacao.

Que, con Informe N° 2303-2020-UA/DIGA-UNIQ, la Jefa de la Unidad de Abastecimiento, CPC Celina Condori Sequeiros, señala:

Análisis del Sustento Técnico

1.1. El docente investigador Dr. Augusto Pumacahua Ramos, en su calidad de Área Usuaria, en fecha 17 de noviembre del presente año; remite el Informe Técnico N°04-2020-PROYECTO CACAO-UNIQ, para la "ADQUISICIÓN DE REÓMETRO Y ACCESORIOS PARA EL PROYECTO "NUEVOS ALIMENTOS NUTRITIVOS A BASE DE CACAO (THEOBROMA CACAO), MANÍ (ARACHIS HYPOGAEA Y SACHA INCHI (PLUKENETIA VOLUBILIS) COMO ALTERNATIVA DE OFERTA DE PRODUCTOS A PRODUCTORES DE PASTA DE CACAO"; documento en el cual fundamenta que los equipos en referencia son exclusivamente para trabajos de investigación;

1.2. Habiendo efectuado la indagación de mercado - cotizaciones y garantizando la pluralidad de marcas y proveedores se ha determinado el valor estimado que asciende a S/ 696,450.00 (Seiscientos noventa y seis mil cuatrocientos cincuenta con 00/100 soles) venta CIF, que corresponde a la oferta menor del proveedor H.W.KESSEL S.A., ya que cumple con las especificaciones técnicas, tal como refiere en el documento de validación del Área Usuaria Dr. Augusto Pumacahua Ramos (Con Informe N°022-2020-PROYECTO CACAO-UNIQ); además es un costo menor en relación al presupuesto considerado en el proyecto.

1.3. Asimismo; a efectos de justificar la contratación directa, respecto al requerimiento presentado, la normativa de contrataciones del Estado prevé que de manera excepcional la posibilidad de que bajo el supuesto de contratación de bienes y servicios con fines de investigación, experimentación o desarrollo de carácter científico o tecnológico, las Entidades pueden contratar directamente con un determinado proveedor, para lo cual resulta necesario determinar si el requerimiento de "ADQUISICIÓN DE REÓMETRO Y ACCESORIOS PARA EL PROYECTO "NUEVOS ALIMENTOS NUTRITIVOS A BASE DE CACAO (THEOBROMA CACAO), MANÍ (ARACHIS HYPOGAEA Y SACHA INCHI (PLUKENETIA VOLUBILIS) COMO ALTERNATIVA DE OFERTA DE PRODUCTOS A PRODUCTORES DE PASTA DE CACAO"; cumple con tener los fines y caracteres señalados en el literal i) del Art. 100° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (RLCE); para lo cual el área usuaria justifica los fines y caracteres que se debe cumplir, que es como sigue:

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN POR PARTE DEL ÁREA USUARIA

El equipo a adquirir es un REÓMETRO y sus ACCESORIOS (Tribología, Reología de polvos, Gelatinización de almidones, Accesorio DMA, Accesorio de cono y placa, Accesorio de cilindros concéntricos para líquidos). La reología es una rama de la física que se dedica a estudiar la deformación de los cuerpos bajo fuerzas externas. Los alimentos en estudio, como el cacao, maní y sachá inchi serán sometidos a fuerzas externas para formar las pastas o elaborar los chocolates de taza y de boca.

El reómetro es un equipo que permite medir la forma como fluye los alimentos en estado sólido o líquido cuando sometidos a fuerzas externas, siendo los fluidos Newtonianos o no Newtonianos. El flujo de los alimentos y sus características permite caracterizarlos en ciertas formas de procesamiento. Las formas de procesamiento influirán en la calidad sensorial y funcional de los mismos. Los accesorios principales del reómetro son la Tribología, Reología de polvos, Gelatinización de almidones, Accesorio DMA, Accesorio de cono y placa, Accesorio de cilindros concéntricos para líquidos.

La tribología es una rama de la reología que estudia la fricción y el desgaste de los materiales. Siendo que los alimentos como los chocolates serán friccionados durante el consumo, la tribología puede permitirme conocer estas propiedades. Siendo así un accesorio muy importante en el estudio de la manteca de cacao, aceite de maní y de sachá inchi, y de los nuevos alimentos.



CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 171-2020-CCO-UNIQ

29-DICIEMBRE-2020

La Reología de polvos como las cascarillas de cacao, maní o sachá inchi pueden ser caracterizados por este accesorio. Esto permitirá obtener información sobre fluidización, compactación y fuerzas de cizalla de los derivados sólidos particulados.

La gelatinización de almidones u alimentos que cambian su viscosidad en función de la temperatura y el tiempo permitirán caracterizar los alimentos en estudio, determinando las propiedades viscosas aparentes.

El comportamiento mecánico dinámico de un sólido permite obtener información sobre las roturas del alimento sólido bajo fuerzas externas de torsión.

EQUIPOS CON FINES DE INVESTIGACIÓN

El REÓMETRO Y ACCESORIOS a adquirir son exclusivamente para trabajos de investigación.

En investigación básica, el equipo y sus accesorios permitirá obtener propiedades físicas y reológicas obtenidas mediante el método científico.

En Investigaciones tecnológicas, tendremos información correcta sobre las propiedades reológicas de los nuevos alimentos a base de los tres granos.

Las investigaciones y los productos como patentes, publicaciones, y otros productos serán de exclusiva propiedad de la UNIQ o en base al reglamento de propiedad intelectual.

EL REFERIDO PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PRETENDE LOGRAR LO SIGUIENTES OBJETIVOS

Objetivo General

- Elaborar derivados innovadores utilizando granos de Cacao, Maní y Sachá inchi para incrementar la oferta de alimentos nutritivos en productores de La Provincia La Convención, Cusco.

Objetivo Específicos

1. Caracterizar las propiedades fisicoquímicas, térmicas, citológicas, morfológicas y reológicas del cacao (variedad Chunchu), del maní y del sachá inchi producido en el Valle de La Convención.

Elaborar y caracterizar una pasta de cacao con sustitución parcial de maní y sachá inchi.

Elaborar y caracterizar una pasta de maní con sustitución parcial de cacao y sachá inchi.

Evaluar la calidad organoléptica mediante análisis sensorial.

Evaluar el impacto económico de la comercialización de los nuevos productos en productores de La Provincia La Convención, Cusco.

RESPECTO AL CUMPLIMIENTO DE LA CONDICIÓN DE LOS BIENES CON FINES DE INVESTIGACIÓN.

META PRESUPUESTAL

Secuencia funcional 016 - Investigación

Fuente de financiamiento 018 - Recursos de canon y sobre canon.

RESPECTO AL CUMPLIMIENTO DE LA CONDICIÓN DEL BIEN CON FINES DE INVESTIGACIÓN, VINCULADAS CON LAS FUNCIONES U OBJETIVOS PROPIOS, QUE POR LEY CORRESPONDE A LA ENTIDAD, SIEMPRE QUE LOS RESULTADOS PERTENEZCAN EXCLUSIVAMENTE A ESTA.

El área usuaria; respecto a este punto señala que; la Ley No 30220 Ley Universitaria Artículo 48 de la Ley N°30220, establece: "La Investigación constituye una función esencial y obligatoria de la Universidad, que la fomenta y realiza, respondiendo a través de la producción de conocimiento y desarrollo de tecnologías a las necesidades de la sociedad con especial énfasis en la realidad nacional. Los docentes, estudiantes y graduados participan en la actividad investigadora en su propia institución o en redes de Investigación, nacional o internacional, creadas por las instituciones universitarias públicas y privadas.

En esa línea, es preciso indicar que, por su naturaleza, la universidad es una entidad sin fines de lucro, por lo tanto, las investigaciones pertenecen exclusivamente a este.

Por lo tanto, el área usuaria, refiere que, se cumple con el requisito establecido en los referidos dispositivos legales relacionados a que, los resultados de la investigación pertenezcan exclusivamente a la entidad, por cuanto los resultados de la investigación científica permitirán lograr los objetivos propios de la UNIQ, siendo además que dicha investigación está vinculada con la función u objeto propio de la UNIQ y enmarcada en sus líneas de investigación

Los resultados esperados estarán reflejados en la producción científica mediante artículos científicos, graduación de estudiantes, docentes y técnicos capacitados a nivel de procesos de laboratorio, caracterización morfológica y molecular, agricultores y estudiantes de especialidad se capacitarán en biología, patogenicidad, y control de M. perniciosa.

Finalmente, el área usuaria concluye en lo siguiente:

• El REÓMETRO Y ACCESORIOS adquiridos serán aplicados para la investigación y exclusivamente para la realización de trabajos de investigación, actuales y futuros, que formarán parte de los activos de la UNIQ, donde tendrán acceso todas las carreras profesionales que requieran del servicio de dichos equipos.

• El uso del REÓMETRO Y ACCESORIOS será para que las investigaciones resulten en la producción científica y su publicación en revistas de alto impacto y de acceso abierto como aporte al desarrollo del conocimiento por parte de la UNIQ. Las cuatro escuelas profesionales podrán utilizar los equipos siempre en cuando tengan proyectos aprobados.

• Otros alimentos podrán ser caracterizados en futuros proyectos de investigación, además de atraer investigadores nacionales y extranjeros por la calidad de los equipos a adquirir.

Por lo tanto, se considera cumplida las condiciones para la contratación directa, las cuales son que los bienes tengan fines de investigación y que además las investigaciones, estén vinculadas con las funciones u objetos propios, que por ley le corresponde a la entidad, y que los resultados pertenezcan exclusivamente a ésta.

Conclusiones y Recomendaciones



CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 171-2020-CCO-UNIQ

29-DICIEMBRE-2020

1.1. Considerando lo señalado en los antecedentes, la normatividad y el análisis técnico, se desprende que la "ADQUISICIÓN DE REÓMETRO Y ACCESORIOS PARA EL PROYECTO "NUEVOS ALIMENTOS NUTRITIVOS A BASE DE CACAO (THEOBROMA CACAO), MANÍ (ARACHIS HYPOGAEA Y SACHA INCHI (PLUKENETIA VOLUBILIS) COMO ALTERNATIVA DE OFERTA DE PRODUCTOS A PRODUCTORES DE PASTA DE CACAO"; configura una Contratación Directa bajo el supuesto del literal i) del numeral 27.1 del Art. 27° de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado (LCE); en virtud de lo cual se puede contratar directamente con un determinado proveedor cuando se trate de "Bienes y Servicios con fines de investigación, experimentación o desarrollo de carácter científico o tecnológico, cuyo resultado pertenezca exclusivamente a la Entidad para su utilización en el ejercicio de sus funciones.

1.2. Asimismo, al haber sido validado por el área usuaria que la empresa H.W.KESSEL S.A cumple con las especificaciones técnicas y que además oferta el precio menor de S/ 696,450.00 (Seiscientos noventa y seis mil cuatrocientos cincuenta con 00/100 soles), bajo la modalidad de venta CIF, por lo tanto correspondería invitar al postor citado para la contratación directa.

1.3. En consecuencia, se recomienda lo siguiente:

En el marco del numeral 101.2 del Art. 100° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, gestionar el Informe legal que sustente que la contratación corresponde a un supuesto del ámbito de aplicación del Art. 27° de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

En el marco del numeral 101.2 del Art. 100° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, gestionar la aprobación de la Contratación Directa.

Que, mediante Informe Legal N° 155-2020-OAL-BFT/UNIQ, el encargado de la Oficina de Asesoría Legal, Abog. Benito Fernández Ttito, señala:

SEPTIMA: Que, mediante Informe Técnico, emitido por el Responsable del proyecto de Investigación Dr. Augusto Pumacahua Ramos, sustentando el informe técnico que los equipos que se pretende adquirir son con fines de Investigación, acorde a la línea y sublíneas de investigación; y cumplen las condiciones para la contratación directa, siendo su finalidad de la adquisición de los equipos que serán aplicados para la investigación actuales y futuros y que formaran parte de los activos de la Entidad; asimismo concluye que teniendo el rol importante de los docentes investigadores en el campo de la investigación resulta necesario e indispensable la compra de los equipos para la implementación de los laboratorios de la UNIQ, asimismo precisa que los equipos adquiridos serán aplicados para la investigación, actuales y futuros y que formaran parte de los activos, reómetro y accesorios, que permitirá El equipo a adquirir es un REÓMETRO y sus ACCESORIOS (Tribología, Reología de polvos, Gelatinización de almidones, Accesorio DMA, Accesorio de cono y placa, Accesorio de cilindros concéntricos para líquidos). La reología es una rama de la física que se dedica a estudiar la deformación de los cuerpos bajo fuerzas externas. Los alimentos en estudio, como el cacao, maní y sachá inchi serán sometidos a fuerzas externas para formar las pastas o elaborar los chocolates de taza y de boca. El Reómetro es un equipo que permite medir la forma como fluye los alimentos en estado sólido o líquido cuando sometidos a fuerzas externas, siendo los fluidos Newtonianos o no Newtonianos. El flujo de los alimentos y sus características permite caracterizarlos en ciertas formas de procesamiento. Las formas de procesamiento influirán en la calidad sensorial y funcional de los mismos. Los accesorios principales del reómetro son la Tribología, Reología de polvos, Gelatinización de almidones, Accesorio DMA, Accesorio de cono y placa, Accesorio de cilindros concéntricos para líquidos. La tribología es una rama de la reología que estudia la fricción y el desgaste de los materiales. Siendo que los alimentos como los chocolates serán friccionados durante el consumo, la tribología puede permitirme conocer estas propiedades. Siendo así un accesorio muy importante en el estudio de la manteca de cacao, aceite de maní y de sachá inchi, y de los nuevos alimentos. La Reología de polvos como las cascarillas de cacao, maní o sachá inchi pueden ser caracterizados por este accesorio. Esto permitirá obtener información sobre fluidización, compactación y fuerzas de cizalla de los derivados sólidos particulados. La gelatinización de almidones u alimentos que cambian su viscosidad en función de la temperatura y el tiempo permitirán caracterizar los alimentos en estudio, determinando las propiedades viscosas aparentes. El comportamiento mecánico dinámico de un sólido permite obtener información sobre las roturas del alimento sólido bajo fuerzas externas de torción. Además dichos bienes serán utilizados para el proyecto de investigación "NUEVOS ALIMENTOS NUTRITIVOS A BASE DE CACAO (THEOBROMA CACAO), MANÍ (ARACHIS HYPOGAEA) Y SACHA INCHI (PLUKENETIA VOLUBILIS) COMO ALTERNATIVA DE OFERTA DE PRODUCTOS A PRODUCTORES DE PASTA DE CACAO", conforme a las características y/o especificaciones técnicas adjuntas por CONTRATACION DIRECTA, para la adquisición de bienes con fines de investigación de acuerdo a la causal establecido en el literal i) del artículo 27 de la ley de Contrataciones del estado, bienes que serán destinados a la investigación Básica del proyecto de investigación antes mencionada, por lo que solicita la aprobación correspondiente por el Titular de la Entidad, de conformidad con el Artículo 101° del Reglamento de la Ley de contrataciones del Estado.

OCTAVA: Considerando que toda contratación pública debe estar orientada a maximizar el valor de los recursos públicos que se invierten y promueven la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados, siendo ello así se debe efectuar en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de fines públicos y tengan repercusión positiva en las condiciones de vida de los ciudadanos; y que a través de la presente contratación se busca salvaguardar los intereses de la Entidad, buscando una contratación que beneficie a la misma en términos de competencia, eficacia, eficiencia y vigencia tecnológica,



CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 171-2020-CCO-UNIQ

29-DICIEMBRE-2020

así condiciones de mercado (precio y calidad); estando al INFORME TÉCNICO N° 04-2020-PROYECTO CACAO-UNIQ, de fecha 13 de noviembre de 2020 del área usuaria debidamente suscrito por el responsable del Proyecto Dr. Augusto Pumacahua Ramos; la constancia N° 009-2020-OPP-UNIQ, emitido por el Jefe de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto de la UNIQ, mediante el cual emite previsión presupuestal para la adquisición de los equipos, y el informe del Órgano Encargado de las Contrataciones - OEC, el presente caso se enmarca dentro del supuesto de contratación directa prevista en el literal i) del artículo 27° de la Ley de Contrataciones del Estado, el mismo que debe de cumplir estrictamente según lo previsto por el artículo 102 del RLCE, que establece el procedimiento para las contrataciones directas 102.1. Una vez aprobada la Contratación Directa, la Entidad la efectúa mediante acciones inmediatas, requiriéndose invitar a un solo proveedor, cuya oferta cumpla con las características y condiciones establecidas en las bases, las cuales contienen como mínimo lo indicado en los literales a), b), e), f), l) y o) del numeral 48.1 del artículo 48 de la norma antes citada. La oferta puede ser obtenida por cualquier medio de comunicación. 102.2. Las actuaciones preparatorias y contratos que se celebren como consecuencia de las contrataciones directas cumplen con los requisitos, condiciones, formalidades, exigencias y garantías establecidos en la Ley y el Reglamento, salvo con lo previsto en el artículo 141, donde la entidad, en atención a su necesidad, define el plazo que le permita suscribir el contrato. 102.4. El cumplimiento de los requisitos previstos para las contrataciones directas, en la Ley y el Reglamento, es responsabilidad del Titular de la Entidad y de los funcionarios que intervengan en la decisión y ejecución. 102.5. Cuando no llegue a concretarse la elección al proveedor o suscripción del contrato, se deja sin efecto automáticamente la adjudicación efectuada, debiendo la Entidad continuar con las acciones que correspondan. **CONCLUSION - OPINION LEGAL:** Considerando que la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba, es una comunidad académica, orientada a la investigación científica y a la docencia que brinda una formación profesional de excelencia para sus estudiantes en aspectos humanísticos, científicos y tecnológicos con una clara conciencia de realidad multicultural; y estando a las consideraciones expuestas precedentemente, esta oficina de Asesoría Legal opina que **PROCEDE LA CONTRATACION DIRECTA para la adquisición de UN REOMETRO Y ACCESORIOS PARA EL NPROYECTO, "NUEVOS ALIMENTOS NUTRITIVOS A BASE DE CACAO (THEOBROMA CACAO), MANÍ (ARACHIS HYPOGAEA) Y SACHA INCHI (PLUKENETIA VOLUBILIS) COMO ALTERNATIVA DE OFERTA DE PRODUCTOS A PRODUCTORES DE PASTA DE CACAO"**.

Se recomienda derivar el presente expediente a la Vicepresidencia de Investigación para el informe de conformidad según corresponda.

Se recomienda derivar a la comisión Organizadora para su evaluación, aprobación y la emisión del acto resolutorio según corresponda.

Se recomienda disponer a la Unidad de Abastecimiento de la Dirección General de Administración se encargue de las acciones conducentes a la Contratación Directa conforme a la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Recomienda encargar a la Unidad de Abastecimiento de la Dirección General de Administración, publicar en el SEACE la presente Resolución, con sus respectivos informes que contienen el sustento técnica y legal, dentro del plazo establecido en la normativo de contrataciones del Estado.

Que, el pleno del Consejo de Comisión Organizadora UNIQ en Sesión Ordinaria N° 039-2020-SO-CCO-UNIQ, de fecha 29 de diciembre de 2020, emite el siguiente: ACUERDO N° 214-2020-SO-CCO-UNIQ, por UNANIMIDAD APROBAR la ADQUISICIÓN DE REÓMETRO Y ACCESORIOS PARA PROYECTO "NUEVOS ALIMENTOS NUTRITIVOS A BASE DE CACAO (teobroma cacao), MANI (Arachis hypogaea) Y SACHA INCHI (plukenetia volubilis) COMO ALTERNATIVA DE OFERTA DE PRODUCTOS A PRODUCTORES DE PASTA DE CACAO".

En uso de las facultades y atribuciones conferidas por el Art. 18, de la Constitución Política del Perú, la nueva Ley Universitaria N° 30220, la Norma Técnica "Disposiciones para la Constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución, aprobada bajo Resolución Vice Ministerial N° 088-2017-MINEDU y el Estatuto de la UNIQ;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR la CONTRATACION DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE REÓMETRO Y ACCESORIOS PARA EL PROYECTO "NUEVOS ALIMENTOS NUTRITIVOS A BASE DE CACAO (teobroma cacao), MANI (Arachis hypogaea) Y SACHA INCHI (plukenetia volubilis) COMO ALTERNATIVA DE OFERTA DE PRODUCTOS A PRODUCTORES DE PASTA DE CACAO".



CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 171-2020-CCO-UNIQ

29 -DICIEMBRE-2020

Artículo Segundo.- ENCARGAR a la Unidad de Abastecimientos, disponer las acciones necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución.

Artículo Tercero.-DISPONER el cumplimiento de la presente Resolución a todas las dependencias de la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba.

Artículo Cuarto.- PUBLICAR la presente Resolución en el Portal Institucional de la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba. www.uniq.edu.pe

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE;



ABOG. EDGAR PINTO HUANCAYILCA
SECRETARIO GENERAL



DR. OSWALDO LUÍZAR OBREGON
PRESIDENTE
COMISIÓN ORGANIZADORA

DISTRIBUCIÓN:

Presidencia.
VP Acad.
VP de Invest.
Arch/2020.