

# **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES**

*Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD*



**SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA**  
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA  
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°1-2025-UNC**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICION DE VERDURA, FRUTA Y TUBERCULOS POR  
ITEMS PARA LA ALIMENTACION DE USUARIOS DEL  
COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE CAJAMARCA**

## DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

### 1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

#### Importante

*Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.*

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.



### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

#### **Importante**

*Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.*

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

#### Importante

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

#### 3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

**Importante**

*En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO**

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

**3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

**Importante**

*Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*

**Advertencia**

*Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:*

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).*

**Advertencia**

*Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.*

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

### **3.5. ADELANTOS**

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

### **3.6. PENALIDADES**

#### **3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

### **3.8. PAGOS**

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

**Advertencia**

*En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.*

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA  
RUC N° : 20148258601  
Domicilio legal : AV. ATAHUALPA N° 1050 – CAJAMARCA  
Teléfono: : (+51)076 599220  
Correo electrónico: : [logistica@unc.edu.pe](mailto:logistica@unc.edu.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICION DE VERDURA, FRUTA Y TUBERCULOS POR ITEMS PARA LA ALIMENTACION DE USUARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA

#### ITEM N° I: ADQUISICION DE VERDURAS CONDIMENTOS Y ESPECIAS

Nº	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	AJI MIRASOL SECO	KG	26
2	AJI PANCA SECO	KG	67
3	AJI VERDE O LIMO	KG	30
4	AJO ENTERO PELADO	KG	1327
5	APIO	PAQUETE X 3 KG	78
6	ARVERJA VERDE FRESCA EN CASCARA	KG	968
7	BETARRAGA	KG	600
8	BROCOLI	KG	140
9	CAIGUA	KG	860
10	CEBOLLA CHINA	PAQUETE X 2 KG	136
11	CEBOLLA DE CABEZA MORADA	KG	5940
12	CHICLAYO	UND	80
13	COL CHINA	UND	150
14	COLIFLOR	KG	840
15	CULANTRO	KG	483
16	AJI AMARILLO FRESCO (ESCABECHE)	KG	904
17	ESPINACA	KG	1200
18	HABA FRESCA (VERDE EN CASCARA)	KG	200
19	HIERBA BUENA	PAQUETE X 2 KG	17
20	HONRADA	PAQUETE 1.5 KG	8



21	HUACATAY	PAQUETE X 2 KG	44
22	KION	KG	18
23	LECHUGA	UND	2460
24	MAIZ CHOCLO (DESGRANADO)	KG	880
25	MAIZ CHOCLO (ENTERO)	UNIDAD	7620
26	PAICO	PAQUETE 1.5 KG	24
27	PEPINILLO	UND	3520
28	PEREJIL	PAQUETE X 2KG	30
29	PIMIENTO ROJO	UND	1660
30	PORO	PAQUETE 1.5 KG	79
31	RABANITO	KG	1060
32	COL CORAZON (REPOLLO)	UND	390
33	ROCOTO ENTERO	KG	372
34	RUDA	(PAQUETE X 10 ATADOS DE 100 GR C/U	8
35	TOMATE	KG	4194
36	VAINITAS VERDE AL PESO	KG	1080
37	ZANAHORIA	KG	4254
38	ZAPALLO MACRE	KG	2400
39	ZAPALO LOCHE	UND	50
40	HOJAS DE ACHIRA	UND	8000
41	ALBAHACA	PAQUETE X 5KG	4
42	HIERBA LUISA	ATADOS	180
43	ANIS ENTERO	KG	6
44	TE A GRANEL	KG	4
45	CEDRON	ATADOS 100 GR	192
46	PANISARA	ATADOS 100 GR	156
47	TORONGIL	ATADOS 100 GR	144
48	HINOJO	ATADOS 100 GR	132
49	MENTA	ATADOS 100 GR	372
50	MANZANILLA	ATADOS 100 GR	156
51	ACHIOTE ENTERO	KG	12
52	AZAFRAN	KG	30
53	CANELA ENTERA	KG	66

54	CLAVO DE OLOR	KG	2
55	COMINO MOLIDO	KG	86
56	CHANCACA EN TAPA	CESTOS	96
57	HONGO SECO	KG	11
58	LAUREL	KG	6
59	OREGANO ENTERO SECO	KG	46
60	PAPRIKA	KG	29
61	PASAS	CAJA X 10 KG	15
62	PIMIENTA MOLIDA	KG	98

**ITEM N° II: ADQUISICION DE FRUTAS**

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	MELOCOTON	KG	1000
2	MANDARINA	KG	3500
3	MANZANA	KG	4500
4	GRANADILLA AL PESO	KG	1400
5	NARANJA TANGELO	KG	4500
6	PAPAYA BALCERA PARA JUGO	UND	320
7	PLATANO DE SEDA GRANDE	UND	31605
8	UVA BORGÑA	KG	2880
9	MARACUYA AL PESO	KG	1080
10	PALTA FUERTE AL PESO	UND	4000
11	LIMON BLCERO	KG	4028
12	CARAMBOLA ESTRELLA	KG	560
13	MANZANA DE AGUA AL PESO	KG	1012
14	PIÑA PRIMERA	UND	1760
15	PLATANO DE FREIR (MADURO)	UND	4000
16	MEMBRILLO	KG	490
17	COCONA AL PESO	KG	680
18	MAIZ MORADO	KG	480
19	TAMARINDO	KG	50
20	LIMA	KG	2000

**ITEM N° II: ADQUISICION DE TUBÉRCULOS**

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	PAPA BLANCA AL PESO	KG	24462
2	PAPA AMARILLA	KG	1400
3	CAMOTE NARANJA AL PESO	KG	1920
4	YUCA AMARILLA	KG	760
5	OLLUCO	KG	980

### **1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 069-2025-DIGA-UNC el 04 de abril de 2025.

### **1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios

### **1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### **1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO CORRESPONDE

### **1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

### **1.8. PLAZO DE ENTREGA**

El plazo de las entregas será de acuerdo a la necesidad del área usuaria y hasta agotar stock durante los ciclos académicos 2025 I y 2025 II, para lo cual el área usuaria requerirá de manera diaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### **1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 en Caja de la Oficina de Tesorería de la Universidad Nacional de Cajamarca.

### **1.10. BASE LEGAL**

- Ley N°32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 082-2019-EF y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 30220, Ley Universitaria.
- Decreto Legislativo N° 1272 que modifica la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

#### Importante

*De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.*

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**Importante**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **“Requisitos de Calificación”** que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>5</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 10)**.

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 0000572879  
Especificar código de servicio 0103 código de concepto 36  
Banco : SCOTIABANK

**Advertencia**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato de ser el caso
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>7</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

<sup>6</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>7</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

**Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

**2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en AV. ATAHUALPA N° 1050 EN LA OFICINA GENERAL DE LOGISTICA EDIFICIO 1S – 109 – CIUDAD UNIVERSITARIA.

**2.6. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS de manera quincenal.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del responsable de la Oficina de Almacén de Área del Comedor de la Universidad Nacional de Cajamarca.
- Informe del funcionario responsable del Área del Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Cajamarca, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en AV. ATAHUALPA N° 1050 EN LA OFICINA GENERAL DE LOGISTICA EDIFICIO 1S – 109 – CIUDAD UNIVERSITARIA.

<sup>10</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"

Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario

Unidad de Comedor Universitario

#### REQUERIMIENTO DE VERDURAS, CONDIMENTOS Y ESPECIAS, FRUTAS Y TUBÉRCULOS POR ITEMS PARA LA ALIMENTACIÓN DE USUARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA

**1. AREA USUARIA:**

Oficina General de Bienestar Universitario – Unidad de Comedor Universitario – UNC.

**2. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

REQUERIMIENTO DE VERDURAS, CONDIMENTOS, ESPECIAS, FRUTAS Y TUBÉRCULOS SEGÚN ITEMS PARA LA ALIMENTACIÓN DE USUARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO.

**3. FINALIDAD PÚBLICA**

Realizar la adquisición de verduras, condimentos, especias, frutas y tubérculos según ítems, el cual servirá para contribuir en la alimentación a favor de los beneficiarios comensales, durante el ciclo académico 2025 I y 2025 II, teniendo como finalidad brindar una alimentación saludable con lo cual se contribuye al bienestar y formación universitaria.

**4. ANTECEDENTES**

La Universidad Nacional de Cajamarca, en concordancia al Calendario Académico 2025; a través de la Dirección de Bienestar Universitario conjuntamente con la Unidad de Comedor Universitario se ha planificado brindar alimentación a los beneficiarios para el uso del Servicio del Comedor Universitario, teniendo como finalidad brindar una alimentación balanceada, de acuerdo a los requerimientos nutricionales y con óptimas condiciones de salubridad. Dicho beneficio se otorga a estudiantes de bajos recursos económicos y con buen rendimiento académico. Por ello la Unidad de Comedor Universitario realiza el REQUERIMIENTO DE VERDURAS, CONDIMENTOS, ESPECIAS, FRUTAS Y TUBÉRCULOS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS USUARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA, para los beneficiarios de las 10 facultades que cuenta la Universidad Nacional de Cajamarca.

**5. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN**

• **Objetivo General:**

- ✓ Adquirir productos de calidad, para contribuir con la alimentación de los beneficiarios comensales de la Universidad Nacional de Cajamarca.

• **Objetivo Específico:**

- ✓ Brindar alimentación, que contengan requerimientos nutricionales.
- ✓ Contribuir con el bienestar y desarrollo académico de los estudiantes beneficiarios.

**6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS A CONTRATAR**

El insumo deberá cumplir las especificaciones descritas según ficha técnica.







**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

**6.1. Características Técnicas:**

La cantidad de verduras, condimentos, especias, frutas y tubérculos según Ítems que ingresen al Almacén de la Unidad de Comedor Universitario, serán estrictamente verificados de acuerdo a las especificaciones técnicas correspondientes, de existir observaciones se notificará al proveedor para su inmediato cambio.

**GARANTIA BASICA DE SUMINISTRO** El proveedor es el único responsable ante la Universidad Nacional de Cajamarca de cumplir con la entrega de verduras, condimentos, especias, frutas y tubérculos según Ítems adjudicados, en las condiciones establecidas en las características del bien.

**6.2. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR**

**ITEM 1. VERDURAS, CONDIMENTOS Y ESPECIAS.**

N.º	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	AJI MIRASOL SECO	KG	26
2	AJI PANCA SECO	KG	67
3	AJI VERDE O LIMO	KG	30
4	AJO ENTERO PELADO	KG	1327
5	APIO	PAQUETE X 3 KG	78
6	ARVERJA VERDE FRESCA EN CASCARA	KG	968
7	BETARRAGA	KG	600
8	BROCOLI	KG	140
9	CAIGUA	KG	860
10	CEBOLLA CHINA	PAQUETE X 2 KG	136
11	CEBOLLA DE CABEZA MORADA	KG	5940
12	CHICLAYO	UND	80
13	COL CHINA	UND	150
14	COLIFLOR	KG	840
15	CULANTRO	KG	483
16	AJI AMARILLO FRESCO (ESCABECHE)	KG	904
17	ESPINACA	KG	1200
18	HABA FRESCA (VERDE EN CASCARA)	KG	200
19	HIERBA BUENA	PAQUETE X 2 KG	17
20	HONRADA	PAQUETE 1.5 KG	8
21	HUACATAY	PAQUETE X 2 KG	44
22	KION	KG	18
23	LECHUGA	UND	2460
24	MAIZ CHOCLO (DESGRANADO)	KG	880
25	MAIZ CHOCLO (ENTERO)	UNIDAD	7620
26	PAICO	PAQUETE 1.5 KG	24
27	PEPINILLO	UND	3520
28	PEREJIL	PAQUETE X 2KG	30
29	PIMIENTO ROJO	UND	1660
30	PORO	PAQUETE 1.5 KG	79
31	RABANITO	KG	1060
32	COL CORAZON (REPOLLO)	UND	390
33	ROCOTO ENTERO	KG	372





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

34	RUDA	(PAQUETE X 10 ATADOS DE 100 GR C/U	8
35	TOMATE	KG	4194
36	VAINITAS VERDE AL PESO	KG	1080
37	ZANAHORIA	KG	4254
38	ZAPALLO MACRE	KG	2400
39	ZAPALO LOCHE	UND	50
40	HOJAS DE ACHIRA	UND	8000
41	ALBAHACA	PAQUETE X 5KG	4
42	HIERBA LUISA	ATADOS	180
43	ANIS ENTERO	KG	6
44	TE A GRANEL	KG	4
45	CEDRON	ATADOS 100 GR	192
46	PANISARA	ATADOS 100 GR	156
47	TORONGIL	ATADOS 100 GR	144
48	HINOJO	ATADOS 100 GR	132
49	MENTA	ATADOS 100 GR	372
50	MANZANILLA	ATADOS 100 GR	156
<b>CONDIMENTOS Y ESPECIAS</b>			
51	ACHIOTE ENTERO	KG	12
52	AZAFRAN	KG	30
53	CANELA ENTERA	KG	66
54	CLAVO DE OLOR	KG	2
55	COMINO MOLIDO	KG	86
56	CHANCACA EN TAPA	CESTOS	96
57	HONGO SECO	KG	11
58	LAUREL	KG	6
59	OREGANO ENTERO SECO	KG	46
60	PAPRIKA	KG	29
61	PASAS	CAJA X 10 KG	15
62	PIMIENTA MOLIDA	KG	98

**ITEM 2. FRUTAS**

N.º	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD
1	MELOCOTON	KG	1000
2	MANDARINA	KG	3500
3	MANZANA	KG	4500
4	GRANADILLA AL PESO	KG	1400
5	NARANJA TANGELO	KG	4500
6	PAPAYA BALCERA PARA JUGO	UND	320
7	PLATANO DE SEDA GRANDE	UND	31605
8	UVA BORGOÑA	KG	2880
9	MARACUYA AL PESO	KG	1080
10	PALTA FUERTE AL PESO	UND	4000
11	LIMON BALCERO	KG	4028
12	CARAMBOLA ESTRELLA	KG	560





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

13	MANZANA DE AGUA AL PESO	KG	1012
14	PIÑA PRIMERA	UND	1760
15	PLATANO DE FREIR (MADURO)	UND	4000
16	MEMBRILLO	KG	490
17	COCONA AL PESO	KG	680
18	MAIZ MORADO	KG	480
19	TAMARINDO	KG	50
20	LIMA	KG	2000

**ITEM 3. TUBÉRCULOS**

N.º	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD
1	PAPA BLANCA AL PESO	KG	24462
2	PAPA AMARILLA	KG	1400
3	CAMOTE NARANJA AL PESO	KG	1920
4	YUCA AMARILLA	KG	760
5	OLLUCO	KG	980

**6.3. CARACTERISTICA TÉCNICAS**

**ITEM 1. VERDURAS, CONDIMENTOS Y ESPECIAS.**

VERDURAS			
Se suministrarán de acuerdo a las peticiones y a la época del año en que se encuentren. Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas. Serán de primera calidad, con expresión de calibrado cuando ello sea preceptivo. Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de verduras frescas.			
Nº	PRODUCTO	CATEGORIA	DESCRIPCION
1	Ají mirasol seco	Primera	El ají mirasol seco es el fruto maduro que empezó de color verde, luego amarillo-anaranjado y finalmente, después de secado, amarillo pajizo oscuro. Tamaño: de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3,5 cm de ancho, forma: Baya alargada. Aspecto: Arrugado y brillante generalmente Olor: Aromático, característico y natural. Los frutos deberán presentarse limpias, enteras y sanas. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.
2	Aji panca seco	Primera	El aji panca seco es el fruto maduro, seco, con propiedad picante del Capsicum, arbusto de la familia de las solanáceas. Forma: Baya alargada. Color: Rojo oscuro. Aspecto: Arrugado y brillante generalmente. Sabor: Muy picante y característico Olor: Aromático, característico y natural.







**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

			El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.
3	Aji verde o aji limo	Primera	variedad de aji picante, que se destaca por su aroma a limón Aspecto: Liso y brillante generalmente. Los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos
4	Ajo Entero pelado	Primera	Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal.
5	Apio	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
6	Arveja verde fresca en cascara	Primera	Deben presentarse con la adecuada madurez, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipulación y consumo. Granos tiernos y consistentes, no harinosos. Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).
7	Betarraga	Primera	La betarraga es una raíz gruesa de forma globular cilíndrica o cónica, fresca, carnosa y jugosa. Su color varío de rojo grosella ha morado oscuro Aspecto fresco y entero. Sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades Limpia De consistencia firme Color tipo de la especie y variedad
8	Brócoli	Primera	Debe poseer abundantes cabezas florales carnosas de color verde intenso, dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible de textura firme. La gran masa de cabezuelas debe estar rodeada de hojas.
9	Caigua	Primera	Aspecto fresco y entero. Sin daños mecánicos, Exento de rajaduras
10	Cebolla china	Primera	Planta con tallo verde oscuro y bulbo blanco, que utiliza como verdura tanto el tallo como el bulbo. Estarán enteros, sanos, limpio, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva
11	Cebolla de cabeza morada	Primera	Calibre mínimo 6,0 a 7,5 cm. (clave 5). Bulbos consistentes y compactos, sin rozaduras o magulladuras, exentos de insectos y prácticamente libres de mechones radiculares.
12	Chiclayo o calabaza	Primera	Los chiclayos o calabazas deberán presentarse, limpios, enteros y sanos, libre de rajaduras libres de humedad externa anormal libre de presencia de plagas, hongos o daños causados por estos.
13	Col china	Primera	Estarán enteras, frescas, y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos; exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños.
14	Coliflor	Primera	Debe poseer abundantes cabezas florales carnosas de color blanco sin presencia de manchas amarillentas o rojizas, sobre ramas que nacen de un grueso tallo





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario

Unidad de Comedor Universitario

			comestible de textura firme. La gran masa de cabezuelas debe estar rodeada de hojas frescas y compactas
15	Culantro	Primera	Presentan un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno. No deben presentar manchas rojizas o amarillentas, no elegir espinacas cuyas hojas estén ásperas, tengan el tallo fibroso o cuyo color haya perdido intensidad.
16	Ají amarillo fresco (Escabeche)	Primera	Forma: Baya alargada. Color: Amarillo Aspecto: Liso y brillante generalmente. Sabor: Muy picante y característico Olor: Aromático, característico y natural
17	Espinaca	Primera	Las hojas han de tener un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno. No deben presentar manchas rojizas o amarillentas, no elegir espinacas cuyas hojas estén ásperas, tengan el tallo fibroso o cuyo color haya perdido intensidad.
18	Haba fresca (verde en cascara)	Primera	Vainas alargadas, de longitud variable, consistencia carnosa y de color verde en estado inmaduro. El producto deberá presentarse limpio, fresco, entero y sano sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo.
19	Hierba buena	Primera	Tamaño de 40 a 60cm de altura; Estolones largos; tallos rojizos cuadrados inicialmente sencillos, luego ramificados; Hojas ovaladas, lanceoladas, dentadas en los bordes y vellosas; Flores pequeñas dispuestas en espigas color púrpura, olor característico intenso.
20	Honrada	Primera	Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno y olor característico intenso.
21	Huacatay	Primera	Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno y olor característico intenso.
22	Kion	Primera	Tubérculo articulado, en forma de mano, a los cuales se les da el nombre de rizomas. Parte esencial de la planta, de un olor fuerte aromático; sabor agrio, picante. Los rizomas son de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro.
23	Lechuga	primera	Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, turgente y limpia.
24	Maíz Choclo (Desgranado)	Primera	Granos de maíz debidamente seleccionados, sueltos, (exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas) De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.
25	Maíz Choclo (Entero)	Primera	Deberán estar libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, estar sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, con grado de madurez apto para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

			conservación en buenas condiciones, presentará pancas envoltentes sanas y propias de la variedad.
26	Paico	Primera	Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno y olor característico
27	Pepinillo	Primera	Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo u otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, de tierra, cuerpos extraños o residuos de tratamientos; Suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
28	Perejil	Primera	ramos bien verdes que luzcan y huelan frescos. Evitar aquellos ramos que luzcan marchitos, que tengan una coloración café, que parezcan tener moho o que estén secos.
29	Pimiento rojo	Primera	Los frutos deberán presentarse limpias, enteras y sanas. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores. Y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
30	Poró	Primera	Estarán enteros, sanos, limpio, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva, desarrollados convenientemente. La presentación en hojas será de corte regular.
31	Rabanito	Primera	Enteras, firmes, no dividido y desprovistas de raíces, sanas y limpias.
32	Col corazón (Repollo)	Primera	Estarán enteros, frescos, sanos limpios y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos; exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños.
33	Rocoto Entero	Primera	Los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos Aspecto: Liso y brillante generalmente. Sabor: Muy picante y característico Olor: Aromático, característico y natural
34	Ruda	Primera	Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno y olor característico intenso.
35	Tomate	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, ensalada limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte correspondiente a las exigencias comerciales.
36	Vainitas verde al peso	Primera	La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie Phaseolus vulgaris L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada. Las vainitas calidad primera deberán presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones







**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

37	Zanahoria	Primera	Enteras, firmes, no dividido de raíces, sanas y limpias, sin consistencia leñosa, no subidas ni granadas, exentas de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños.
38	Zapallo macre	Primera	Zapallo macre, es el fruto de la especie Cucurbita máxima Duch, de la familia de las cucurbitáceas. Los zapallos macre categoría primera deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones
39	Zapallo loche	Primera	tiene dos variedades: el de forma aperada (tiene semillas en su interior) y la cilíndrica (no tiene semilla, pero su aroma y sabor es más fuerte).
40	Hojas de achira	Primera	son hojas anchas y largas de color verde, característica que le da la capacidad de envolver alimentos las cuales deben estar libre sanas libre de plagas
41	Albahaca	Primera	La albahaca es una hierba aromática de hojas de Forma: ovales, dentadas y de textura sedosa Color: hojas es verde oscuro y brillante. Sabor: característico, intenso, pero agradable. Deben presentar un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno. No deben presentar manchas amarillentas.
42	Hierba Luisa	Primera	Planta con Hojas aromáticas que deben estar sanas, limpias de color verde con olor cítrico. Pertenecce a la especie Lippia Citriodora L
43	Anís entero (grano)	Primera	Semillas aromáticas de color pardo claro desecadas procedentes de una planta herbácea llamada Pimpinella anisum
44	Te a granel (molido)	Primera	Planta perteneciente a la familia de la teáceas con hojas de color verde brillante característico, para la obtención del producto final las hojas serán seleccionadas y pasarán por un proceso de manipulación lo cual debe tener como resultado un té a granel con el sabor y aroma propio
45	Cedrón	Primera	Planta de hojas aromáticas con forma angostas y alargadas, texturas ásperas, de olor agridulce muy característico, las cuales deben estar sanas y limpias
46	Panisara	Primera	Planta aromática presenta un tallo delgado que se desarrolla en forma de mata y ramificado. Sus hojas son pequeñas, con base acorazonada y posee un olor agradable las cuales deben estar sanas
47	Torongil	Primera	Es una hierba aromática con hojas ovaladas en forma de corazón las cuales deben estar sanas y limpias con olor a cítrico es un miembro de la familia de las Lamiaceae
48	Hinojo	Primera	El hinojo (Foeniculum vulgare) es una planta muy aromática, de hasta 120 cm de altura, muy ramificada, con las hojas plumosas y las flores amarillentas, agrupadas las cuales deben tener su color y olor característico





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

49	Menta	Primera	la meta es una planta aromática con hojas verdes de forma dentadas posee un olor refrescante, y un sabor delicioso, pertenece a la familia labiaceas sus hojas deben tener olor, color característico y estar limpias libre de hongos
50	Manzanilla	Primera	La manzanilla es una planta aromática de la familia de las margaritas tiene tallos muy finos y ramificados, con hojas muy delgadas y brillantes. Sus flores son muy pequeñas amarillas limpias, libre de plagas
<b>CONDIMENTOS Y ESPECIAS</b>			
Los condimentos y las especias se utilizan en la cocina para realzar y refinar el sabor, el aroma y el color de nuestros platos.			
51	Achiote entero	Semillas maduras sin impurezas y granos defectuosos Color: rojo ladrillo Olor: aromático característico	
52	Azafrán	Estigmas del pistilo de la flor desecada, colores rojos anaranjado, pueden estar molidas o no.	
53	Canela entera	Corteza desecada del fruto, color marrón, muy aromático. Contiene aldehído cinámico y eugenol.	
54	Clavo de olor	Pedúnculo floral maduro desecado Marrón negruzco o marrón rojizo Sabor característico Olor característico, fuertemente aromático y de un sabor punzante, característico.	
55	Comino molido	Frutos limpios secos y molidos con sabor amargo cálido y un poco picante.	
56	Chancaca en tapa	Producto sin colorantes, sin saborizantes sin preservantes y libre de gluten. Elaborado por azúcar y melaza. Color: marrón a marrón tostado Sabor: característico a caramelo tostado, libre de sabores extraños. Olor: caramelo. Apariencia y Textura: bloque firme, compacto de textura seca, no ligosa.	
57	Hongo seco	Tejido celular que puede ser utilizado fresco o seco.	
58	Laurel	simples alternas, helicoidales, sin estipulas, con pelos estrellados diminutos en ambas caras, elíptico-lanceoladas a oblongas, con acumen corto, de 5 a 20cm de largo por 2 a 5cm de ancho, enteras, dispuestas en espiral, ásperos verdes oscuras y opacas por arriba y verdes más claras por debajo.	
59	Orégano entero seco	Hierba. Hojas y la parte floral, en estado seco, son muy aromáticas	
60	Paprika	Frutos que pueden ser dulces o picantes. Se utilizan los pimientos de cayena alargados de color rojo desecados y molidos. Su sabor picante proviene de la Capsaicina	
61	Pasas	Las pasas provienen de uvas en buen estado de higiene, sin contaminación química, física o fitosanitaria, que han pasado por un proceso de deshidratación adecuado, lo que permite en su interior la concentración de azúcares y ácidos, aportándole sus características de sabor y tiempo de conservación. Las pasas se pueden conservar en lugar fresco y seco (de 10 a 25 °C con HR 50 a 60%) hasta 12 meses. Las pasas se pueden clasificar según su color y variedad de uva, en rubias y morenas, así como con o sin pepa.	







**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

		De acuerdo al tamaño existen pasas seleccionadas de tamaño grandes, medianas y pequeñas.
62	<b>Pimienta molida</b>	Frutos verdes secados al sol, la piel se arruga y se vuelve negra. Estos frutos se muelen. Tiene un intenso sabor picante. No se deberá añadir ninguna materia extraña. Color de Pimienta Molida: Ceniza oscura Olor: Aromático, característico y punzante.

**ITEM 2. FRUTAS**

<b>FRUTAS</b>		
Frutos enteros, sanos, desprovistos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. Se excluirán los frutos demasiado verdes, maduros o pasados. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme. Deberán suministrarse de acuerdo a las peticiones, estaciones y época del año. Serán de primera calidad.		
<b>N°</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>DESCRIPCION Y CARACTERISTICAS</b>
1	<b>MELOCOTON</b>	Melocotón es el fruto proveniente de la especie <i>Prunus 10érsica</i> (L.) Batsch, de la familia de Rosaceae. Es una fruta de forma redondeada, piel con textura aterciopelada, pulpa de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado según la variedad <ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe estar entero; de forma, textura, color y olor característico de la variedad; pulpa succulenta y carnosa, exenta de sabores y olores extraños.</li> <li>• limpio, exento de materias extrañas visibles, daños físicos y de humedad externa (excepción de la condensación natural) con un grado de desarrollo y madurez fisiológica tal que le permita soportar su transporte.</li> </ul>
2	<b>MANDARINA</b>	Las mandarinas deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal
3	<b>MANZANA</b>	La manzana deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.
4	<b>GRANADILLA AL PESO</b>	La granadilla ( <i>Passiflora ligularis</i> Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar enteras.</li> </ul>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentar una apariencia fresca.</li> <li>• Ser de consistencia firme.</li> <li>• Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> <li>• Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>• Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>• Estar exentas de humedad externa anormal,</li> <li>• Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li> <li>• Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li> <li>• Exentas de hundimientos.</li> <li>• Exentas de grietas.</li> </ul>
5	<b>NARANJA TANGELO</b>	La naranja deberá estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal.
6	<b>PAPAYA BALCERA PARA JUGO</b>	Es el fruto proveniente de la familia Caricaceae. La papaya deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar enteras.</li> <li>• Presentar una apariencia fresca.</li> <li>• Ser de consistencia firme.</li> <li>• Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> </ul>
7	<b>PLATANO DE SEDA GRANDE</b>	Los plátanos deben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar enteros (tomando el dedo como referencia)</li> <li>• Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li> <li>• Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>• Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>• Estar exentos de humedad externa anormal.</li> <li>• Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> <li>• Ser de consistencia firme.</li> </ul>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li> <li>• Estar prácticamente exentos de magulladuras.</li> <li>• Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos.</li> <li>• Estar sin pistilos.</li> <li>• Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados.</li> </ul> <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos.</li> <li>• Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.</li> </ul>
8	UVA BORGÑA	La uva deberá contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, de olor y/o sabores extraños, prácticamente libre de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deberán estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados.
9	MARACUYA AL PESO	El maracuyá es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar enteras. – Presentar una apariencia fresca.</li> <li>• Ser de consistencia firme.</li> <li>• Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> <li>• Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>• Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>• Estar exentas de humedad externa anormal.</li> <li>• Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li> <li>• Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li> <li>• Exentas de hundimientos.</li> <li>• Exentas de grietas.</li> </ul>
10	PALTA FUERTE AL PESO	La palta fuerte deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpia, exenta de materia extraña visible, prácticamente exenta de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exenta de humedad externa anormal, de olor y/o sabores extraños, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.







**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

11	LIMÓN BALCERO	El limón deberá estar entero, ser de consistencia firme, sano (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpio; prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exento de humedad, de cualquier olor y /o sabor extraño.
12	CARAMBOLA ESTRELLA	La carambola de acuerdo a su desarrollo y condición deberán ser tales que permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar enteras.</li> <li>• Presentar una apariencia fresca.</li> <li>• Ser de consistencia firme.</li> <li>• Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> </ul>
13	MANZANA DE AGUA AL PESO	La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie Malus doméstica Borkhausen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras. Alteraciones que impidan su consumo.</li> <li>• limpias, exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>• Exenta de olores y sabores extraños.</li> <li>• Exenta de plagas, magulladuras profundas.</li> <li>• humedad anormal exterior.</li> </ul>
14	PIÑA PRIMERA	La Piña es una fruta tropical, su nombre científico es Ananas comosus, es una planta que pertenece a la familia de las Bromeliáceas, género Anna, especie Sativa presente en los trópicos y subtrópicos, originaria de suramérica. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar enteras, con la corona o sin ella.</li> <li>• Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> <li>• Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>• Estar prácticamente exentas de plagas que afecten el aspecto general del producto.</li> <li>• Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li> <li>• Estar exentas de humedad externa anormal.</li> <li>• Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.</li> <li>• Tener un aspecto fresco, incluidas las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o secas.</li> <li>• Estar exentas de manchas oscuras internas.</li> </ul>
15	PLATANO FREIR (MADURO)	Fruto del plátano, de la especie Musa balbisiana. Tiene una cáscara dura, gruesa y verdosa, que se pone negra cuando madura excesivamente. Es más grande y duro que el plátano tradicional.





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• ASPECTO: amarillo claro con manchas negras.</li> <li>• TAMAÑO :15 centímetros de largo, en promedio, esto es el aspecto externo</li> <li>• En su interior pulpa carnosa que igualmente es un semi círculo, pero de color amarillo tenue, es dulce, y con abundantes semillas blandas.</li> <li>• Debe Estar exentos de rajaduras.</li> <li>• Debe Estar exentos de hongos.</li> </ul>
16	<b>MEMBRILLO</b>	<p>El membrillo es el fruto del membrillero, árbol de la familia de las Rosáceas que alcanza unos 4 metros de altura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> <li>• Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>• Estar prácticamente exentos de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>• Color: la piel es de color amarillo dorado con una textura vellosa y áspera en unas variedades y lisa y brillante en otras. La pulpa es dura y áspera, de color blanco amarillento, y resulta harinosa y poco jugosa.</li> <li>• Sabor: la carne del membrillo tiene un sabor ácido y áspero que la hace incomedible al natural; sin embargo, es una fruta muy aromática.</li> </ul>
17	<b>COCONA AL PESO</b>	<p>La cocona de acuerdo a su desarrollo y condición deberán ser tales que permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar enteras.</li> <li>• Presentar una apariencia fresca.</li> <li>• Ser de consistencia firme.</li> </ul> <p>Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</p>
18	<b>MAIZ MORADO</b>	<p>Variedad de maíz con un alto contenido de Antoxianinas, conformado por la coronta y granos de maíz color morado los cuales, deben ser inocuos y apropiados para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud se pueden presentar entero o partido sin granos defectuosos – Sanos, sin pudrición, sin presencia de hongos – Limpios con Olor Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros) Sabor Característico, sin sabores extraños y con un color morado brillante.</p>
19	<b>TAMARINDO</b>	<p>Fruto en forma de vaina, parecida a la de los frijoles, con apariencia irregular, curva y abultada cubierto por una corteza la cual cubre la pulpa de este fruto, el cual debe tener el grado de madurez óptimo, sano de aspecto fresco consistencia firme</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libre de rajaduras.</li> <li>• Libre de ataques de insectos.</li> <li>• Libre de humedad externa anormal.</li> <li>• Libre de cualquier olor y sabor extraño.</li> </ul>
20	LIMA	<p>La lima es una fruta que de acuerdo a su desarrollo y condición deberán ser tales que permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar enteras.</li> <li>• Presentar una apariencia fresca.</li> <li>• Ser de consistencia firme.</li> </ul> <p>Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</p>

**ITEM 3. TUBÉRCULOS**

TUBERCULOS									
N°	PRODUCTO	DESCRIPCION Y CARACTERISTICAS							
1	PAPA BLANCA AL PESO	<p>La papa de variedad amarilis es un alimento perecible y que debe contener las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Forma:</b> Oval, chatos, tamaño grande y compactas</li> <li>- <b>Piel:</b> crema con jaspes rojizos, ojos superficiales en poco número.</li> <li>- El lote deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa normal (apariencia de mojado), libre de olor, sabores extraños ni materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc).</li> </ul> <table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Tamaño</td><td>Diámetro mayor (mm)</td><td>89 - 95</td></tr> <tr> <td>Diámetro menor (mm)</td><td>76 - 92</td></tr> <tr> <td>Peso (g)</td><td>320 - 440</td></tr> </table>	Tamaño	Diámetro mayor (mm)	89 - 95	Diámetro menor (mm)	76 - 92	Peso (g)	320 - 440
Tamaño	Diámetro mayor (mm)	89 - 95							
	Diámetro menor (mm)	76 - 92							
	Peso (g)	320 - 440							
2	PAPA AMARILLA	Es un tubérculo color amarillo intenso con ojitos De textura arenosa, suave. Deberá estar libre de olor, sabores extraños ni materias extrañas visibles Sin daños y signos de podredumbre.							
3	CAMOTE NARANJA AL PESO	El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie Ipomoea batatas L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano. Su pulpa es de color anaranjado su piel de color anaranjado oscuro.							







**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

		<p>El Camote deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez. La calidad del camote a adquirir será de primera.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Uniformidad Cada lote de camote debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).</li><li>• Alteraciones y sustancias extrañas</li><li>• Exento de: Humedad externa anormal (mojado).</li><li>• Olores y sabores extraños.</li><li>• Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).</li><li>• Sin daños y signos de podredumbre</li></ul>
4	YUCA AMARILLA	<p>La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, de la familia de las Euphorbiaceae.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• limpias, exentas de materias extrañas visibles.</li><li>• Exenta de olores y sabores extraños.</li><li>• Exentas magulladuras profundas.</li><li>• humedad anormal exterior.</li></ul>
5	OLLUCO	<p>El olluco es un tubérculo de forma esférica hasta cilíndrica alargada o curvada de 2 a 15cm, presenta piel brillante por una capa de cera que lo cubre, son de colores blancos, amarillos, verde, claro, rosados, naranja, violeta o morado. Peso promedio unitario, de 10 a 25 g.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tamaño: Uniforme</li><li>• Sanidad: Libre de contaminación, tierra, materias extrañas, íntegros.</li></ul>

**6.4. CRONOGRAMA DE ENTREGA PARA LOS INSUMOS**

La entrega de verdura, condimentos, especias, frutas y tubérculos según ítems serán durante el ciclo académico 2025 I y 2025 II, las fechas de entrega será de acuerdo a la necesidad del área usuaria.

**DEL PLAZO DE ENTREGA DE LOS INSUMOS**

El plazo de las entregas será de acuerdo a la necesidad del área usuaria y hasta **agotar stock**, para lo cual el área usuaria requerirá a través de un cronograma semanal el mismo que se hará llegar al proveedor con tres días de anticipación.

**7. LUGAR DE ENTREGA**

Los productos serán entregados en el **Almacén del Comedor Universitario**, sito en Av. Atahualpa N° 1050.

**8. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista de manera **quincenal**.





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

**Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario**

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del responsable de la Oficina de Almacén de Área del Comedor de la Universidad Nacional de Cajamarca.
- Informe del funcionario responsable del Área del Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Cajamarca, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.

**9. SISTEMA DE CONTRATACION**

**PRECIOS UNITARIOS**

La entrega de los insumos se encuentra sujeta a la necesidad del área usuaria, por lo que las cantidades estarían supeditadas a algunos cambios previa autorización por el área, para lo cual de existir alguna variación se comunicará de manera escrita con 2 días calendario de anticipación a la entrega programada.

**10. CONFORMIDAD**

La conformidad de la entrega de los bienes será otorgada de acuerdo a los establecido en el Artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en un plazo máximo de (7) días de producidas la recepción, es este periodo, el área usuaria (jefe de Unidad de Comedor Universitario), emite la conformidad de los bienes, tomando de ser necesarias pruebas correspondientes.

**11. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

No aplica.

**12. OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

**a) Penalidades por mora:**

Se efectuará la penalidad a los días de retraso de internamiento del producto, el cual se computarán a partir del día siguiente del término del plazo de entrega por lo que se levantará un acta de verificación de la ocurrencia (incumplimiento) para dar conocimiento del retraso establecido en el artículo N° 161 Y 162 del reglamento de contrataciones.

**b) Otras penalidades:**

INCUMPLIMIENTO	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN	PENALIDAD
Transportar los insumos en recipientes o jabs en mal estado, sucias o contaminadas	Acta de verificación de la ocurrencia será emitida por el jefe de la Unidad de Comedor Universitario.	1% de la UIT (la penalidad se aplicará por ocurrencia).
Que el personal encargado de manipular y transportar los insumos no esté debidamente uniformado (vestimenta de color claro con overol, polo y botas).	Acta de verificación de la ocurrencia será emitida por el jefe de la Unidad de Comedor Universitario.	1% de la UIT (la penalidad se aplicará por ocurrencia).
No entregar los insumos acordes con lo solicitado por el área usuaria (especificaciones técnicas).	Acta de verificación de la ocurrencia será emitida por el jefe de la Unidad de Comedor Universitario.	6% de la UIT (la penalidad se aplicará por ocurrencia).





UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>1</sup>

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

**ITEM I – ADQUISICION DE VERDURAS**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 250,000.00 (Doscientos cincuenta mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de: S/ 50,000.00 (Cincuenta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Todo tipo de verduras.

**ITEM II – ADQUISICION DE FRUTAS**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 250,000.00 (Doscientos cincuenta mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de: S/ 45,000.00 (cuarenta y cinco mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Se consideran bienes similares a los siguientes: Todo tipo frutas.

**ITEM III – ADQUISICION DE TUBÉRCULOS**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150,000.00 (ciento cincuenta mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de: S/ 25,000.00 (veinte cinco mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Todo tipo de tubérculos.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>2</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.



<sup>1</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

<sup>2</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:





UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA

"Norte de la Universidad Peruana"  
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

Dirección de Bienestar Universitario  
Unidad de Comedor Universitario

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**Importante**

*En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*



"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)  
"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual si se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

Página 19 | 19

**Importante**

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el

*requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*

- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta <b>(Anexo N° 6)</b>.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P<sub>i</sub> = Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub> = Precio i O<sub>m</sub> = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p><b>100 puntos</b></p>

**Importante**

*Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.*



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

*Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.*

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### **Importante**

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.*

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para

subsana no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

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

Otras penalidades

INCUMPLIMIENTO	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN	PENALIDAD
Transportar los insumos en recipientes o jabs en mal estado, sucias o contaminadas	Acta de verificación de la ocurrencia será emitida por el jefe de Unidad de Comedor Universitario.	1% de la UIT (la penalidad se aplicará por ocurrencia).
Que el personal encargado de manipular y transportar los insumos no esté debidamente uniformado (vestimenta de color claro con overol, polo y botas).	Acta de verificación de la ocurrencia será emitida por el jefe de Unidad de Comedor Universitario.	1% de la UIT (la penalidad se aplicará por ocurrencia).
No entregar los insumos acordes con lo solicitado por el	Acta de verificación de la ocurrencia será emitida por el	6% de la UIT (la penalidad se aplicará por ocurrencia).

área usuaria (peso y especificaciones técnicas).	jefe de Unidad de Comedor Universitario.	
--	--	--

#### Importante

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de

aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</sup>**

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

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>13</sup>.*

<sup>12</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>13</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## **ANEXOS**



**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2025-UNC – SEGUNDA CONVOCATORIA**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>15</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>15</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

*Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:*

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>18</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

<sup>16</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>17</sup> Ibídem.

<sup>18</sup> Ibídem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>19</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

---

<sup>19</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

#### COMITÉ DE SELECCIÓN

#### ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

#### Importante

*En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.*

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

#### **Importante**

*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

#### COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>22</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>20</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>22</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....  
**Consortiado 1**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

.....  
**Consortiado 2**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

**Importante**

*De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>23</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>24</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>25</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión Nº 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión Nº 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

<sup>26</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>27</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda

## ANEXO Nº 9

### DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

#### Importante

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*



## ANEXO Nº 10

### SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

#### Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

**ANEXO N° 11**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA  
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE  
COMUNICACIÓN**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2025-UNC - SEGUNDA CONVOCATORIA**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según  
corresponda**

**Importante**

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.*