

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO 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> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección 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 junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**LICITACIÓN PÚBLICA
N° 01-2023-UNE-I**

BASES INTEGRADAS

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE
LA UNE POR PROCEDIMIENTO CLASICO”**

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

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.*
- *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.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. 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 los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 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. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 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 Digitales²). 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.*

² 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 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.*

1.8. 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.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, 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, detalladas en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

1.10. 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.

1.11. 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.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección 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 comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección 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.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) 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 y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 comité de selección, 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 comité de selección.
- *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.*

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 ocho (8) 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 ocho (8) 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.

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 accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *En 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 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>).

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 EDUCACION ENRIQUE GUZMAN Y VALLE

RUC N° : 20174950971

Domicilio legal : AV. ENRIQUE GUZMAN Y VALLE N° 591, URB. LA CANTUTA, LURIGANCHO – CHOSICA.

Teléfono: : 01 – 313-3700 ANEXO 6410

Correo electrónico: : contrataciones@une.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de “ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE POR PROCEDIMIENTO CLASICO”

ITEM - PAQUETE N°		DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SEGÚN PAC				
PAQUETE 01: CARNE DE AVES	1	CARNE DE GALLINA	KILOS	1,380
	2	PECHUGA DE PAVITA	KILOS	11,040
PAQUETE 02: CARNE DE RES Y CARNERO	1	CARNE DE RES GUIISO	KILOS	6,072
	2	CARNE MOLIDA DE RES	KILOS	5,520
	3	CARNE DE CARNERO	KILOS	3,220
PAQUETE 03: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	1	PESCADO TRUCHA	KILOS	6,072
	2	MIXTURA DE MARISCOS	KILOS	1,840
	3	CHORO FRESCO POR MANOJO	UNIDAD	1,380
PAQUETE 04: CEREALES	1	MAICENA	UNIDAD	144
	2	SALVADO DE TRIGO	KILOS	552
	3	CEBADA EN GRANO	KILOS	276
	4	KIWICHA EN GRANO	KILOS	2,208
	5	MAIZ PACCHO	KILOS	1,150
	6	MAIZ MOTE	KILOS	1,840
	7	TRIGO PELADO	KILOS	2,760
	8	MORON PARTIDO	KILOS	1,380
	9	MORON AMERICANO	KILOS	1,380
PAQUETE 05: HARINAS PARA PREPARACIÓN DE COMIDAS E INSUMOS PARA PANADERÍA	1	HARINA DE ARVEJA	KILOS	1,035
	2	HARINA DE CHUÑO	KILOS	1,152
	3	HARINA DE CAMOTE	KILOS	805
	4	HARINA DE MAÍZ	KILOS	2,760
	5	HARINA DE SOYA	KILOS	2,208
	6	HARINA DE HABAS	KILOS	1,150
	7	HARINA DE TRIGO ESPECIAL PANADERIA	KILOS	25,296
	8	HARINA PASTELERA	KILOS	828
	9	HARINA INTEGRAL	UNIDAD	315

	10	LEVADURA SECA INSTANTANEA	UNIDAD	624
	11	MANTECA VEGETAL	UNIDAD	4,068
	12	MEJORADOR DE PAN	KILOS	552
	13	POLVO DE HORNEAR	KILOS	230
	14	CREMA CHANTILLY	UNIDAD	84
PAQUETE 06: <u>ALIMENTOS</u> <u>ENLATADOS</u>	1	CAFÉ INSTANTANEO	UNIDAD	437
	2	PASTA DE TOMATE	KILOS	1,483
	3	DURAZNO EN CONSERVA	UNIDAD	1,380
	4	LECHE CONDENSADA	UNIDAD	966
	5	LECHE EVAPORADA ENTERA	UNIDAD	41,400
	6	LECHE UHT ENTERA	UNIDAD	1,380
	7	HELADO	UNIDAD	4,600
PAQUETE 07: <u>VIVERES SECOS,</u> <u>BEBIDAS Y OTROS</u>	1	ACEITE DE OLIVA	UNIDAD	83
	2	ACEITE DE AJONJOLÍ	UNIDAD	138
	3	YOGURT BEBIBLE	UNIDAD	1,150
	4	SILLAO	DOC	138
	5	SALSA DE OSTIÓN	UNIDAD	483
	6	SALSA HOISIN	UNIDAD	483
	7	VINAGRE BLANCO	UNIDAD	1,104
	8	VINAGRE TINTO	UNIDAD	1,104
	9	ESENCIA DE VAINILLA	UNIDAD	184
	10	BEBIDA GASEOSA	UNIDAD	4,600
	11	CHACACA EN CHIPA	UNIDAD	276
	12	AJONJOLI	KILOS	55
	13	ANIS EN GRANO	KILOS	97
	14	LINAZA EN GRANO	KILOS	184
	15	MANI PELADO	KILOS	276
	16	MERMELADA DE SABOR A FRESA	UNIDAD	828
	17	MERMELADA DE SABOR A NARANJA	UNIDAD	828
	18	MERMELADA DE SABOR A DURAZNO	UNIDAD	828
	19	MANJAR BLANCO	UNIDAD	1,380
	20	MARGARINA CON SAL	UNIDAD	828
	21	MAYONESA	UNIDAD	828
	22	MOSTAZA	UNIDAD	276
	23	KETCHUP	UNIDAD	166
	24	CHOCOLATE EN BARRA	UNIDAD	1,610
	25	GALLETA DE SODA A GRANEL	UNIDAD	1,840
	26	GALLETA DE VAINILLA A GRANEL	UNIDAD	920
	27	FLAN	UNIDAD	920
	28	GELATINA DE SABOR A FRESA	KILOS	1,380
	29	GELATINA DE SABOR A NARANJA	KILOS	1,380
	30	GELATINA DE SABOR A PIÑA	KILOS	1,380
	31	PANETON EN BOLSA	UNIDAD	690
	32	SÉMOLA	UNIDAD	104
	33	PASTA WANTAN	KILOS	184
	34	HABA SECA PARTIDA	KILOS	1,840
PAQUETE 08: <u>EMBUTIDOS Y</u> <u>ESPECIAS,</u>	1	MORCILLA	KILOS	690
	2	JAMON INGLES	UND	4,370
	3	JAMON DEL PAÍS	KILOS	276

<u>AGREGADOS Y FRUTOS SECOS</u>	4	TAMAL DE POLLO	UNIDAD	9,200
	5	MILANESA DE POLLO	KILOS	920
	6	QUESO FRESCO	KILOS	2,760
	7	QUESO FUNDIDO	UNIDAD	3,450
	8	QUESO PARMESANO	KILOS	276
	9	QUESO PASTEURIZADO	KILOS	2,415
	10	ACEITUNA DE BOTIJA	KILOS	713
	11	TOCINO AHUMADO	KILOS	460
	12	SALCHICHA HUACHO	KILOS	690
	13	CHICHA DE JORA	UNIDAD	644
	14	MANTEQUILLA	UNIDAD	276
	15	AJI PANCA DESPEPITADO	KILOS	598
	16	PALILLO EN POLVO	UNIDAD	81
	17	PAPRIKA EN POLVO	UNIDAD	46
	18	PIMIENTA MOLIDA	KILOS	138
	19	COMINO MOLIDO	KILOS	138
	20	CONDIMENTO TUCO EN POLVO	KILOS	82
	21	LAUREL SECO	KILOS	110
	22	HONGO SECO	KILOS	104
	23	OREGANO ENTERO SECO	KILOS	276
	24	GLUTAMATO MONOSODICO	UNIDAD	28
	25	ALGARROBINA	UNIDAD	56
	26	CANELA CHINA	KILOS	35
	27	CANELA MOLIDA	KILOS	35
	28	CANELA PALO ENTERO	KILOS	138
	29	CLAVO DE OLOR	KILOS	138
	30	COLAPEZ EN POLVO	KILOS	88
	31	COCO RALLADO	KILOS	41
	32	GUINDON SECO	KILOS	161
	33	HIGO SECO	KILOS	1,058
	34	PASA SECA SULTANINA	KILOS	759
	35	PECANA PELADA	KILOS	67
	36	NUEZ DE MARAÑON	KILOS	138
	37	NUEZ MOSCADA MOLIDA	KILOS	86
	38	PULPA DE TAMARINDO	KILOS	230
<u>PAQUETE 09: VIVERES FRESCOS</u>	1	ACELGA FRESCA POR ATADO	UNIDAD	373
	2	ALBAHACA POR ATADO	UNIDAD	902
	3	ROMERO POR ATADO	UNIDAD	589
	4	BROCOLI	KILOS	4,140
	5	CHINCHO POR ATADO	UNIDAD	552
	6	CULANTRO POR ATADO	UNIDAD	1,380
	7	PEREJIL POR ATADO	UNIDAD	552
	8	ESPINACA POR ATADO	UNIDAD	1,380
	9	HIERBA BUENA POR ATADO	UNIDAD	552
	10	HUACATAY POR ATADO	UNIDAD	828
	11	CEBOLLA CHINA POR ATADO	UNIDAD	828
	12	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	2,760
	13	LECHUGA ORGANICA	UNIDAD	2,760
	14	LECHUGA SEDA	UNIDAD	2,760
	15	COLIFLOR	KILOS	552
	16	COL CHINA	UNIDAD	276
	17	APIO POR ATADO	UNIDAD	2,208

	18	CAIGUA POR MANO	UNIDAD	1,380	
	19	HABA VERDE	KILOS	2,208	
	20	FREJOL VERDE	KILOS	621	
	21	ARVERJA CHINA JOLANTAO	KILOS	736	
	22	FRIJOL CHINO	KILOS	598	
	23	PORO POR ATADO	UNIDAD	2,208	
	24	NABO POR ATADO	UNIDAD	2,208	
	25	BETERRAGA POR ATADO	UNIDAD	2,208	
	26	RABANITO POR ATADO	UNIDAD	2,208	
	27	ZANAHORIA	KILOS	11,040	
	28	TOMATE	KILOS	11,040	
	29	PEPINILLO	UNIDAD	4,140	
	30	CHOCLO DESGRANADO	KILOS	2,760	
	31	KION	KILOS	828	
	32	MAÍZ MORADO	KILOS	2,760	
	33	PIMIENTO MORRON	KILOS	2,760	
	34	ROCOTO	KILOS	1,380	
	35	AJÍ AMARILLO FRESCO	KILOS	1,656	
	36	CEBOLLA ROJA	KILOS	24,840	
	37	AJO PELADO	KILOS	2,760	
	38	ZAPALLO LOCHE	KILOS	322	
	39	ZAPALLITO ITALIANO	KILOS	184	
	40	CALABAZA	KILOS	690	
	41	MANZANILLA POR ATADO	UNIDAD	414	
	42	HIERBA LUISA POR ATADO	UNIDAD	552	
	43	MUÑA POR ATADO	UNIDAD	276	
	44	PAICO POR ATADO	UNIDAD	23	
	45	CEDRON POR ATADO	UNIDAD	414	
	46	TORONJIL POR ATADO	UNIDAD	322	
	47	HINOJO POR ATADO	UNIDAD	161	
	48	MENTA POR ATADO	UNIDAD	414	
	PAQUETE 10: TUBÉRCULOS	1	PAPA AMARILLA	KILOS	11,040
		2	PAPA TOMASA	KILOS	13,800
		3	PAPA NEGRA	KILOS	13,800
		4	PAPA BLANCA	KILOS	13,800
	PAQUETE 11: FRUTAS	1	CIRUELA CHILENA	KILOS	3,220
		2	PLATANO DE ISLA POR MANO	UNIDAD	27,600
		3	PLATANO DE SEDA POR MANO	UNIDAD	27,600
		4	PLATANO PALILLO POR MANO	UNIDAD	690
		5	MANZANA DE AGUA	KILOS	2,760
		6	MANZANA SAN ANTONIO	KILOS	11,040
		7	MANZANA CHILENA	KILOS	11,040
		8	HIGO NEGRO	KILOS	2,070
		9	PEPINO DULCE	UNIDAD	16,100
		10	MEMBRILLO FRESCO	KILOS	2,760
		11	PIÑA HAWAIANA	KILOS	12,420
		12	KIWI	KILOS	2,300
		13	COCONA	KILOS	4,140
14		UVA NEGRA	KILOS	8,280	
15		MARACUYA	KILOS	4,968	

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCION DIRECTORAL N° 047-2023-DIGA-UNE** el **10 DE AGOSTO DEL 2023**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 – RECURSOS ORDINARIOS

09 – RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **A SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

SIN MODALIDAD

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **atención es de doce (12) meses de acuerdo al cronograma (ANEXO 01), previa emisión de la orden de compra la misma que se generara de forma mensual y la entrega se realizara en un plazo máximo de dos (02) días calendarios contados a partir del día siguiente de recepcionado la orden de compra**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Cronograma de atención: ANEXO 01 adjunto en las Especificaciones Técnicas.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben **cancelar el monto de S/ 5.00 Soles en la UNIDAD DE TESORERIA DE LA UNE y recoger en la OFICINA DE ABASTECIMIENTO la reproducción de las bases.**

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el fiscal 2023.
- Ley N° 31640, Ley de Endeudamiento del Sector Publico para el año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias, en adelante Reglamento.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil y sus modificatorias.
- Directivas del OSCE.

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 documentos³, 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 – PIDE⁴ 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)**

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ 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)**⁵
- 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 comité de selección 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:

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente literal:*

- a) *Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.*

Para los ítems:

Ítem paquete N° 1: CARNE DE AVES

Ítem paquete N° 2: CARNE DE RES Y CARNERO

Ítem paquete N° 3: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

Ítem paquete N° 4: CEREALES

Ítem paquete N° 6: ALIMENTOS ENLATADOS

Ítem paquete N° 10: TUBERCULOS

Advertencia

El comité de selección 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”.

2.3. 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.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.

⁵ 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.

- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 11**).
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.
- j) **Certificado de Inspección Higiénico - sanitario de Almacén (es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas (Items Paquete N° 4, 5, 6 y 7).**

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 – PIDE⁹ 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).

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 periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

⁹ 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/>

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 Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. 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 OFICINA DE ABASTECIMIENTO DE LA UNE, ubicado en AV. ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE N° 951, URB. LA CANTUTA, LURIGANCHO – CHOSICA.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIÓDICOS** (mensuales) de acuerdo al cronograma establecido y la atención por orden de compra.

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

- Recepción de la Unidad de Almacenamiento y Distribución.
- Informe del funcionario responsable, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la OFICINA DE ABASTECIMIENTO DE LA UNE, ubicado en AV. ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE N° 951, URB. LA CANTUTA, LURIGANCHO – CHOSICA.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SE ADJUNTA ARCHIVO CONTENIENDO LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, se permitirá la presentación del Registro Sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos – asientos. (de corresponder) - Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor (de corresponder) - Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por SENASA a nivel nacional. (solo para el ítem: CARNE DE POLLO) - Constancia y/o Certificado y/o Documento Equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor emitidos por el Terminal Pesquero u otro, SEGÚN CORRESPONDA, en el cual se consigne el nombre o razón social del producto o proveedor postor. Además de la copia de Protocolo Técnico de Habilitación de Embarcación, otorgado por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP) (solo para el ítem paquete: Productos Hidrobiológicos). - Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase, de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98-SA. - Permiso Sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una Carta de Autorización suscrito por el dueño del documento autorizando el uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados del ítem paquete 3. - Declaración Jurada del Postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código Alimentario, en cumplimiento con el artículo 63° del reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
	<p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>
	<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Origina y/o copia (de corresponder) de cada uno de los documentos solicitados, emitido por la Entidad correspondiente, el cual debe estar acreditado y vigente.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 500,000.00 (Quinientos 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p style="text-align: center;">- TODO TIPO DE ALIMENTOS</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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 pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de 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 sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

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”.

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
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</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>i</i>= Oferta <i>P_i</i>= Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i>=Precio <i>i</i> <i>O_m</i>= Precio de la oferta más baja <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección 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 del suministro de ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE POR PROCEDIMIENTO CLASICO, 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 comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I** para la contratación de **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE POR PROCEDIMIENTO CLASICO**, 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 **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE POR PROCEDIMIENTO CLASICO**.

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 de los bienes, 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 PAGO¹²

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], 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.

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

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

- “De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

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

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

- “De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

Importante

En 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

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 NOVENA: 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 subsanar 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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.

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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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 OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: 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 cuadruplicado 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 Digitales¹⁴.

¹³ 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).

¹⁴ 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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I

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 ¹⁵		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 compra¹⁶

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.

¹⁵ 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 consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I

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 ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		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:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

¹⁷ 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 consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

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 compra²⁰

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.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I
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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I
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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I
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], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I

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 **LICITACIÓN PÚBLICA 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] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ 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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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]".

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:*
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁴ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I
Presente. -

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										
4										

²⁶ 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.

²⁷ 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.

²⁸ 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 N° 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 N° 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".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
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 N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I
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/mp/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 N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I
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 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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2023-UNE-I
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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE
2. FINALIDAD PÚBLICA	Abastecer de alimentos aptos para el consumo humano al Comedor Universitario de esta Casa Superior de Estudios que será utilizado en la preparación de comidas diarias de desayunos, almuerzos y cenas, a fin de cumplir las funciones y actividades propias de la Entidad.
3. ANTECEDENTES	La UNE cuenta con infraestructura, equipamiento y personal acorde para la atención del comedor estudiantil, en el que brinda atención diaria a toda la comuna universitaria de las diferentes especialidades del régimen regular ymixto.
4. OBJETO DE LA CONVOCATORIA	El presente proceso tiene como objeto la Adquisición de Alimentos para el Comedor de la UNE, que será utilizado para la preparación de alimentos diarios de desayunos, almuerzos y cenas para todos los estudiantes universitarios de las diversas especialidades del régimen regular y mixto dela UNE.
5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A ADQUIRIR	<div>5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL BIEN</div> <div><div><div>PAQUETE 01: CARNE DE AVES</div><div><div>1) CARNE DE GALLINA</div><div>1,380.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>2) CHULETA DE PECHUGA DE PAVITA</div><div>11,040.00</div><div>KILOGRAMO</div></div></div><div><div>PAQUETE 02: CARNE DE RES Y CARNERO</div><div><div>3) CARNE DE RES GUIZO</div><div>6,072.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>4) CARNE MOLIDA DE RES</div><div>5,520.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>5) CARNE DE CARNERO</div><div>3,220.00</div><div>KILOGRAMO</div></div></div><div><div>PAQUETE 03: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS</div><div><div>6) PESCADO TRUCHA</div><div>6,072.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>7) MIXTURA DE MARISCOS</div><div>1,840.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>8) CHORO POR MANOJO</div><div>1,380.00</div><div>UNIDAD</div></div></div><div><div>PAQUETE 04: CEREALES</div><div><div>9) MAICENA</div><div>144.00</div><div>UNIDAD</div></div><div><div>10) SALVADO DE TRIGO</div><div>552.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>11) CEBADA EN GRANO</div><div>276.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>12) KIWIHA EN GRANO</div><div>2,208.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>13) MAIZ PACCHO</div><div>1,150.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>14) MAIZ MOTE</div><div>1,840.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>15) TRIGO PELADO</div><div>2,760.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>16) MORON PARTIDO</div><div>1,380.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>17) MORON AMERICANO</div><div>1,380.00</div><div>KILOGRAMO</div></div></div><div><div>PAQUETE 05: HARINAS PARA PREPARACIÓN DE COMIDAS EINSUMOS PARA PANADERÍA</div><div><div>18) HARINA DE ARVEJA</div><div>1,035.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>19) HARINA DE CHUÑO</div><div>1,152.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>20) HARINA DE CAMOTE</div><div>805.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>21) HARINA DE MAÍZ</div><div>2,760.00</div><div>KILOGRAMO</div></div><div><div>22) HARINA DE SOYA</div><div>2,208.00</div><div>KILOGRAMO</div></div></div></div>

Lic. Cleofe Judith Canciliz Aguilar

Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios

Unidad de Servicios Alimentarios</

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

23)	HARINA DE HABAS	1,150.00	KILOGRAMO
24)	HARINA DE TRIGO ESPECIAL		
	PANADERIA	25,296.00	KILOGRAMO
25)	HARINA PASTELERA	828.00	KILOGRAMO
26)	HARINA INTEGRAL	315.00	UNIDAD
27)	LEVADURA SECA		
	INSTANTANEA	624.00	UNIDAD
28)	MANTECA VEGETAL	4,068.00	UNIDAD
29)	MEJORADOR DE PAN	552.00	KILOGRAMO
30)	POLVO DE HORNEAR	230.00	KILOGRAMO
31)	CREMA CHANTILLY	84.00	UNIDAD
PAQUETE 07: ALIMENTOS ENLATADOS			
32)	CAFÉ INSTANTANEO	437.00	UNIDAD
33)	PASTA DE TOMATE	1,483.00	KILOGRAMO
34)	DURAZNO EN CONSERVA	1,380.00	UNIDAD
35)	LECHE CONDENSADA	966.00	UNIDAD
36)	LECHE EVAPORADA ENTERA	41,400.00	UNIDAD
37)	LECHE UHT ENTERA	1,380.00	UNIDAD
38)	HELADO	4,600.00	UNIDAD
PAQUETE 08: VIVERES SECOS, BEBIDAS Y OTROS			
39)	ACEITE DE OLIVA	83.00	UNIDAD
40)	ACEITE DE AJONJOLI	138.00	UNIDAD
41)	YOGURT BEBIBLE	1,150.00	UNIDAD
42)	SILLAO	138.00	DOCENA
43)	SALSA DE OSTIÓN	483.00	UNIDAD
44)	SALSA HOISIN	483.00	UNIDAD
45)	VINAGRE BLANCO	1,104.00	UNIDAD
46)	VINAGRE TINTO	1,104.00	UNIDAD
47)	ESENCIA DE VAINILLA	184.00	UNIDAD
48)	BEBIDA GASEOSA	4,600.00	UNIDAD
49)	CHANCACA EN CHIPA	276.00	UNIDAD
50)	AJONJOLI	55.00	KILOGRAMO
51)	ANIS EN GRANO	97.00	KILOGRAMO
52)	LINAZA EN GRANO	184.00	KILOGRAMO
53)	MANI PELADO	276.00	KILOGRAMO
54)	MERMELADA DE SABOR A FRESA	828.00	UNIDAD
55)	MERMELADA DE SABOR A NARANJA	828.00	UNIDAD
56)	MERMELADA DE SABOR A DURAZNO	828.00	UNIDAD
57)	MANJAR BLANCO	1,380.00	UNIDAD
58)	MARGARINA CON SAL	828.00	UNIDAD
59)	MAYONESA	828.00	UNIDAD
60)	MOSTAZA	276.00	UNIDAD
61)	KETCHUP	166.00	UNIDAD
62)	CHOCOLATE EN BARRA	1,610.00	UNIDAD
63)	GALLETA DE SODA A GRANEL	1,840.00	UNIDAD
64)	GALLETA DE VAINILLA A GRANEL	920.00	UNIDAD
65)	FLAN	920.00	UNIDAD
66)	GELATINA DE SABOR A FRESA	1,380.00	KILOGRAMO
67)	GELATINA DE SABOR A NARANJA	1,380.00	KILOGRAMO
68)	GELATINA DE SABOR A PIÑA	1,380.00	KILOGRAMO
69)	PANETON EN BOLSA	690.00	UNIDAD
70)	SEMOLA	104.00	UNIDAD
71)	PASTA WANTAN	184.00	KILOGRAMO
72)	HABA SECA PARTIDA	1,840.00	KILOGRAMO

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefatura de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

PAQUETE 8: EMBUTIDOS Y ESPECIAS, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS

73)	MORCILLA	690.00	KILOGRAMO
74)	JAMON INGLES	4,370.00	UNIDAD
75)	JAMON DEL PAIS	276.00	KILOGRAMO
76)	TAMAL DE POLLO	9,200.00	UNIDAD
77)	MILANESA DE POLLO	920.00	KILOGRAMO
78)	QUESO FRESCO	2,760.00	KILOGRAMO
79)	QUESO FUNDIDO	3,450.00	UNIDAD
80)	QUESO PARMESANO	276.00	KILOGRAMO
81)	QUESO PASTEURIZADO	2,415.00	KILOGRAMO
82)	ACEITUNA NEGRA DE BOTIJA	713.00	KILOGRAMO
83)	TOCINO AHUMADO	460.00	KILOGRAMO
84)	SALCHICHA HUACHO	690.00	KILOGRAMO
85)	CHICHA DE JORA	644.00	UNIDAD
86)	MANTEQUILLA	276.00	UNIDAD
87)	AJI PANCA DESPEPITADO	598.00	KILOGRAMO
88)	PALILLO EN POLVO	81.00	UNIDAD
89)	PAPRIKA EN POLVO	46.00	UNIDAD
90)	PIMIENTA MOLIDA	138.00	KILOGRAMO
91)	COMINO MOLIDO	138.00	KILOGRAMO
92)	CONDIMENTO TUCO EN POLVO	82.00	KILOGRAMO
93)	LAUREL SECO	110.00	KILOGRAMO
94)	HONGO SECO	104.00	KILOGRAMO
95)	OREGANO ENTERO SECO	276.00	KILOGRAMO
96)	GLUTAMATO MONOSODICO	28.00	UNIDAD
97)	ALGARROBINA	56.00	UNIDAD
98)	CANELA CHINA	35.00	KILOGRAMO
99)	CANELA MOLIDA	35.00	KILOGRAMO
100)	CANELA PALO ENTERO	138.00	KILOGRAMO
101)	CLAVO DE OLOR	138.00	KILOGRAMO
102)	COLAPEZ EN POLVO	88.00	KILOGRAMO
103)	COCO RALLADO	41.00	KILOGRAMO
104)	GUINDON SECO	161.00	KILOGRAMO
105)	HIGO SECO	1058.00	KILOGRAMO
106)	PASA SECA SULTANINA	759.00	KILOGRAMO
107)	PECANA PELADA	67.00	KILOGRAMO
108)	NUEZ DE MARAÑON	138.00	KILOGRAMO
109)	NUEZ MOSCADA MOLIDA	86.00	KILOGRAMO
110)	PULPA DE TAMARINDO	230.00	KILOGRAMO

PAQUETE 9: VIVERES FRESCOS

111)	ACELGA FRESCA POR ATADO	373.00	UNIDAD
112)	ALBAHACA POR ATADO	902.00	UNIDAD
113)	ROMERO POR ATADO	589.00	UNIDAD
114)	BROCOLI	4,140.00	KILOGRAMO
115)	CHINCHO POR ATADO	552.00	UNIDAD
116)	CULANTRO POR ATADO	1,380.00	UNIDAD
117)	PEREJIL POR ATADO	552.00	UNIDAD
118)	ESPINACA POR ATADO	1,380.00	UNIDAD
119)	HIERBA BUENA POR ATADO	552.00	UNIDAD
120)	HUACATAY POR ATADO	828.00	UNIDAD
121)	CEBOLLA CHINA POR ATADO	828.00	UNIDAD
122)	LECHUGA AMERICANA	2,760.00	UNIDAD
123)	LECHUGA ORGANICA	2,760.00	UNIDAD
124)	LECHUGA SEDA	2,760.00	UNIDAD
125)	COLIFLOR	552.00	KILOGRAMO
126)	COL CHINA	276.00	UNIDAD
127)	APIO POR ATADO	2,208.00	UNIDAD
128)	CAIGUA POR MANO	1,380.00	UNIDAD

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

129)	HABA VERDE	2,208.00	KILOGRAMO
130)	FREJOL VERDE	621.00	KILOGRAMO
131)	ARVEJA CHINA JOLANTAO	736.00	KILOGRAMO
132)	FRIJOL CHINO	598.00	KILOGRAMO
133)	PORO POR ATADO	2,208.00	UNIDAD
134)	NABO POR ATADO	2,208.00	UNIDAD
135)	BETERRAGA POR ATADO	2,208.00	UNIDAD
136)	RABANITO POR ATADO	2,208.00	UNIDAD
137)	ZANAHORIA	11,040.00	KILOGRAMO
138)	TOMATE	11,040.00	KILOGRAMO
139)	PEPINILLO	4,140.00	UNIDAD
140)	CHOCLO DESGRANADO	2,760.00	KILOGRAMO
141)	KION	828.00	KILOGRAMO
142)	MAIZ MORADO	2,760.00	KILOGRAMO
143)	PIMIENTO MORRON	2,760.00	KILOGRAMO
144)	ROCOTO	1,380.00	KILOGRAMO
145)	AJI AMARILLO FRESCO	1,656.00	KILOGRAMO
146)	CEBOLLA ROJA	24,840.00	KILOGRAMO
147)	AJO PELADO	2,760.00	KILOGRAMO
148)	ZAPALLO LOCHE	322.00	KILOGRAMO
149)	ZAPALLITO ITALIANO	184.00	UNIDAD
150)	CALABAZA	690.00	UNIDAD
151)	MANZANILLA POR ATADO	414.00	UNIDAD
152)	HIERBA LUISA POR ATADO	552.00	UNIDAD
153)	MUÑA POR ATADO	276.00	UNIDAD
154)	PAICO POR ATADO	23.00	UNIDAD
155)	CEDRON POR ATADO	414.00	UNIDAD
156)	TORONJIL POR ATADO	322.00	UNIDAD
157)	HINOJO POR ATADO	161.00	UNIDAD
158)	MENTA POR ATADO	414.00	UNIDAD
PAQUETE 10: TUBÉRCULOS			
159)	PAPA AMARILLA	11,040.00	KILOGRAMO
160)	PAPA TOMASA	13,800.00	KILOGRAMO
161)	PAPA NEGRA	13,800.00	KILOGRAMO
162)	PAPA BLANCA	13,800.00	KILOGRAMO
PAQUETE 11: FRUTAS			
163)	CIRUELA CHILENA	3,220.00	KILOGRAMO
164)	PLATANO DE ISLA POR MANO	27,600.00	UNIDAD
165)	PLATANO DE SEDA POR MANO	27,600.00	UNIDAD
166)	PLATANO PALILLO POR MANO	690.00	UNIDAD
167)	MANZANA DE AGUA	2,760.00	KILOGRAMO
168)	MANZANA SAN ANTONIO	11,040.00	KILOGRAMO
169)	MANZANA CHILENA	11,040.00	KILOGRAMO
170)	HIGO NEGRO	2,070.00	KILOGRAMO
171)	PEPINO DULCE	16,100.00	UNIDAD
172)	MEMBRILLO FRESCO	2,760.00	KILOGRAMO
173)	PIÑA HAWAIANA	12,420.00	KILOGRAMO
174)	KIWI	2,300.00	KILOGRAMO
175)	COCONA	4,140.00	KILOGRAMO
176)	UVA NEGRA	8,280.00	KILOGRAMO
177)	MARACUYA	4,968.00	KILOGRAMO

Lic. Cleofe Judith Cauchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO Unidad de Servicios Alimentarios

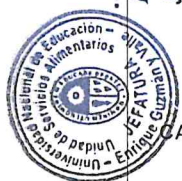
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
PAQUETE N° 01: CARNE DE AVES (Cantidad: 01 Paquete), consta de 02 ítems	
CARNE DE GALLINA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Gallina fresca entera eviscerada sin menudencia (gallina carcasa) de primera calidad, beneficiado en camal de aves, perfectamente procesado, limpia. De peso de 3 kg c/u aprox., nacional (no se aceptará importado) - CARACTERÍSTICAS ORGANOLPÉTICAS : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Apariencia: no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemadura por frío, por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos, signos de golpes o moretones, sin residuos de plumas. ❖ pH no mayor de 6.5. ❖ Textura: Consistencia firme al tacto. ❖ Color y olor: propio del producto y exento de cualquier olor anormal. De primera calidad, cumpliendo los Requisitos según las Norma Técnica Peruana 201.054:2009 vigente, así como el proveedor debe presentar certificación sanitaria de camal y certificado de calidad. - PRESENTACIÓN: Empaque al vacío, de material impermeable resistente, con su respectivo rotulado cumpliendo con los requisitos establecidos por la legislación peruana o lo dispuesto por el Codex Alimentarius, en jabas limpias y desinfectadas con tapa. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que garantice la conservación del producto, de manera que asegure que la temperatura del producto sea menor o igual a 4 °C, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
CHULETA DE PECHUGA DE PAVITA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Chuleta de pechuga de pavita de primera calidad, corresponde a una porción de la pechuga, previamente congelada de origen, el cual es cortado mecánicamente de forma vertical obteniendo trozos con un gramaje similar a 180 a 200 gr por unidad. Nacional (no se aceptará importado) - CARACTERÍSTICAS ORGANOLPÉTICAS: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Apariencia: con hueso y sin piel, sin plumas, sin hematomas o signos de golpes, ni grasa, ni cartilagos. ❖ Color: rosado claro a rojo claro. ❖ Olor: propio del producto y exento de cualquier olor anormal ❖ Textura: Consistencia firme al tacto Además el proveedor deberá presentar certificación sanitaria del lugar de beneficio. Presentar certificado sanitario. - PRESENTACIÓN: Empaque en bolsa de polipropileno con su respectivo rotulado en empaque de 1.5 kilos a 2 kilos dentro de jabas limpias y desinfectadas con tapa. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que garantice la conservación del producto, de manera que asegure que la temperatura del producto sea menor o igual a -12 °C (Requisitos de transporte según la Norma Técnica Peruana 201.054:2009 vigente), sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAQUETE N° 02: CARNE DE RES Y CARNERO (Cantidad: 01 Paquete), consta de 03 ítems	
CARNE DE RES GUISO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Carne de vacuno de primera calidad, corte definido: guiso sin grasa. Debe ser pulpa fresca libre de grasa o en mínima cantidad. De procedencia nacional (no se aceptará importado). CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Apariencia: superficie brillante, ligeramente húmeda. ❖ Textura: firme, se deberá retractor (relajar) al tacto, su consistencia no debe ser pegajosa ❖ Color: debe ser rojo brillante cereza vivo, sin grumos amarillentos o blancuzcos, carente de puntos hemorrágicos. ❖ Olor: característico fresco, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"





OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>La carne de vacuno debe estar en buen estado de conservación. No se aceptará carne de res congelado o importado ni combinado con otro tipo de carnes. Deberán presentar certificado de Buenas prácticas de manipulación de alimentos o HACCP del lugar de corte y o trozado de carnes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: Corte entero, sin retacillos, empacado al vacío en bolsa de polipropileno de alta densidad de grado alimenticio. Sin hueso por pieza de 5 a 6 Kg. como mínimo, en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. Además deberá presentar rotulado indicando descripción del producto. Grasa menor del 5 % de corte definido. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que garantice la conservación del producto a una temperatura de 4°C, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>CARNE MOLIDA DE RES</p> <p></p> <p>Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios</p> <p></p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Carne de vacuno de primera calidad. Por kilos. La carne de res molida es obtenida a partir de la pulpa de carne de res corte guiso, fresca y con mínima cantidad de grasa < a 5%, deshuesada y sometida a una operación de molido. De procedencia nacional (no se aceptará importado). - CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Apariencia: Superficie brillante, ligeramente húmeda. ❖ Textura: óptima, firme que se deberá retractor (relajar) al tacto. ❖ Color: rojo brillante sin grumos amarillentos o blancuzcos, su consistencia no debe ser pegajosa. ❖ Olor: fresco, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado, manteniendo sus propiedades organolépticas y en buen estado de conservación. <p>No se aceptará carne de res congelado o importado ni combinado con otro tipo de carnes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: Carne de res molido sin hueso de 5 a 6 Kg., empacado al vacío en bolsa de polipropileno de alta densidad de grado alimenticio, en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. <p>Además deberá presentar rotulado, indicando descripción del producto. Grasa menor del 5 % de corte definido.</p> <ul style="list-style-type: none"> - SEGURIDAD: La procedencia del producto deberá ser de camales autorizados por el SENASA de Lima y Callao. Fecha de vencimiento. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que garantice la conservación del producto a una temperatura de 4°C, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>CARNE DE CARNERO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Carne de ovino de primera calidad. Procedente de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de camales autorizados. Corte definido: Brazuelo sin piel y con poca grasa bien distribuida. Por kilos. La carne del ovino no presentará residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. De procedencia nacional (no se aceptará importado). - CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Apariencia: Corte bien terminado, brillante. ❖ Textura: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa presente. ❖ Color: característico a la especie, rojo cereza característico. ❖ Olor: sui generis y exento de cualquier olor anormal. <p>De calidad primera, cumpliendo los Requisitos según las Norma Técnica Peruana 201.004:2001 vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: Corte entero, sin retacillos, empacado al vacío en bolsa de polipropileno de alta densidad de grado alimenticio. Por bolsa de 5 a 7 Kg. como mínimo, en jabas de plástico con tapa limpias que permitan

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"




OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>asegurar una adecuada ventilación y conservación</p> <ul style="list-style-type: none"> - SEGURIDAD: El proveedor deberá presentar certificado sanitario que indique que el producto es APTO para consumo Humano, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que garantice la conservación del Producto con una temperatura no mayor de 4°C, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAQUETE N° 03: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 03 ítems	
<p>PESCADO TRUCHA</p> <p><i>Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar</i> Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Trucha fresca eviscerada adquirida recientemente del mercado de primera calidad. De procedencia nacional (no se aceptara importado). - CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Apariencia: Aspecto agradable, no debe presentar magulladuras ni laceraciones o cortes de piel, tampoco desarticulaciones, ni signos de golpes, ojos prominentes, claros y sin arrugas, resistencia al tratar de arrancar un trozo de carne del espinazo, piel brillante y resistente. ❖ Textura: carne firme y elástica, la presión digital en el cuerpo no debe permanecer. ❖ Color: Uniforme, característico de la especie, libre de coloraciones que indiquen descomposición o contaminación. ❖ Olor: Característico de la especie, marino interno y externo, exento de olores extraños o desagradables - De calidad primera, cumpliendo los Requisitos según las Norma Técnica Peruana 204.058:2014 vigente. - PRESENTACIÓN: De 180-200 gr c/u, empaque al vacío de 5 unidades x kilo, de material impermeable resistente, con su respectivo rotulado, en jabas limpias y desinfectadas con tapa. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de entre 0 y 4 °C, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>MEZCLATURA DE MARISCOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Conjunto de mariscos frescos de primera calidad. Seleccionados, lavados y sanitizados (pulpo: cocido y trozado, calamares trozados, langostinos limpios sin exoesqueleto, cabeza y cuerpo de pota picada, y lapa picada), congelado, mezclado, embolsado, etiquetado. - CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Apariencia: no deberá presentar magulladuras, exento de parásitos. ❖ Olor: marino característico, sin olores extraños ❖ Textura: musculo fuerte al tacto. - De calidad primera, cumpliendo los Requisitos según las Norma Técnica Peruana para productos hidrobiológicos vigente. - PRESENTACIÓN: Congelado, en bolsa de polietileno (1 Kg - 5 Kg c/bolsa) en cajas de cartón x 15 kg. - SEGURIDAD: Debe estar debidamente rotulado. Además de traer documento de análisis microbiológico - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de -18°C, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

CHORO POR MANOJO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De óptima calidad. Deberá ser desvalvado y congelado, de olor marino característico. - CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Apariencia: no deberá presentar magulladuras, exento de parásitos. ❖ Olor: marino característico, sin olores extraños ❖ Textura: musculo fuerte al tacto. - De calidad primera, cumpliendo los Requisitos según las Norma Técnica Peruana para productos hidrobiológicos vigente - PRESENTACIÓN: Congelado. en bolsa de polietileno de 1 Kg – 5 Kg., dentro de coolers o caja cerrada de cartón por 15 kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehiculos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de -18°C, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAQUETE N° 04: CEREALES (Cantidad: 01 Paquete), consta de 09 ítems	
MAICENA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto elaborado de pura fécula de maíz (contiene sulfito), grasa mínima 0.08%, proteínas mínimas 0.41%. De aspecto polvo fino, color blanco, olor neutro, aroma característico y libre de toda materia extraña, en su interior. Las bolsas no deben presentar humedad, ni maltrato. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después de su internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno o polipropileno de alta densidad embolsado por 5 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
SALVADO DE TRIGO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Salvado procedente de las capas externas de trigo maduro, sano e industrialmente limpio, Ausencia de olor, sabor desagradable, organismos y objetos extraños. - SEGURIDAD: Debe indicar en la etiqueta registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6 meses después de su internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 1 kilo. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
CEBADA ENGRANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Grano limpio sin partículas extrañas pre tostado, enteros, seleccionados y de tamaño grande. Estos productos deberán estar completamente secos, limpio de piedrecillas, debiendo encontrarse libre de impurezas, ausencia de olor, sabor desagradable, organismos y sin signos de fumigación. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después del internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad por 10 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
KIWICHA ENGRANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Grano limpio de kiwicha, sin partículas extrañas, piedrecillas ni pajitas, olores extraños ni presencia de mohos ni infestados con insectos vivos o muertos. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después del internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos, herméticamente cerrado.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MAIZ PACCHO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Grano seco de maíz sin picaduras ni partículas extrañas, libre de toda materia extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en la etiqueta. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MAIZ CHULPI	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Grano seco de maíz sin picaduras ni partículas extrañas, libre de toda materia extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en la etiqueta. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MAIZ MOTE	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Grano procesado del maíz Limpio, solo con 2% de partículas extrañas máximo, deberá tener color, sabor y aroma característico, exento de granos de maíz mote enfermos, picados, infestados con insectos vivos o muertos, ni hongueados. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después de su internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
TRIGO PELADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Grano seleccionado, pelado de reciente cosecha, libre de piedrecillas, así como de insectos, sin signos de fumigación, sin presencia de granos partidos, ni materias extrañas. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Con fecha de vencimiento impreso en etiqueta, mínimo 6 meses posteriores al internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MORON PARTIDO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Estos productos deberán estar completamente secos (Humedad: Máx. 14.5 %), limpio de piedrecillas, libre de impurezas, mohos y sin signos de fumigación. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Debe indicar en la etiqueta fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses después de su internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MORON AMERICANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Grano entero tamaño uniforme, sano, limpio sin partículas extrañas, ausencia total de mohos y humedad. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Con fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después de su internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado de 10 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.

Lic. Cleofe Judith Cinculiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

PAQUETE N° 05:: HARINAS PARA PREPARACIÓN DE COMIDAS E INSUMOS PARA PANADERÍA (Cantidad: 01 Paquete), consta de 14 ítems.	
HARINA DE ARVEJA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Harina pura de arveja, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos e insectos, sin grumos, de consistencia homogénea, que carezca de olores que difieran de sus características organolépticas normales. Según Normas Técnicas Peruanas. - SEGURIDAD: El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Envasado en bolsa de polipropileno resistente por 5 Kilos c/u, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada
HARINA DE CHUÑO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto obtenido de la molienda de la papa, debe encontrarse libre de sustancias extrañas a su naturaleza, libre de hongos e insectos, sin grumos y de consistencia homogénea. Según Normas Técnicas Peruanas. - SEGURIDAD: El rotulado del envase debe indicar, registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno por 25 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
HARINA DE CAMOTE	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Camote procesado en harina, polvo fino que se obtiene de la molienda del camote, el cual deberá tener un color amarillo anaranjado característico, libre de hongos e insectos. No deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentos en la totalidad de su masa, sin grumos, de consistencia homogénea y carecer de olor rancio, ácido o fungoso. Según Normas Técnicas Peruanas. - SEGURIDAD: En el rotulado deberá indicar registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 5 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
HARINA DE MAÍZ	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: 100% de pureza, las características organolépticas deben ser según las Normas Técnicas Peruanas vigentes, sin grumos y de consistencia homogénea, libre de humedad, hongos, cuerpos extraños e insectos y sin olor a rancio. - SEGURIDAD: Registro Sanitario vigente, fecha de producción, y fecha de vencimiento mínimo 6 meses. - PRESENTACIÓN: Bolsa de tocuyo, papel o polipropileno de alta densidad por 5 - 10 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
HARINA DE SOYA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: 100% de pureza, las características organolépticas deben ajustarse según las Normas Técnicas Peruanas vigentes, sin grumo y de consistencia homogénea, libre de humedad, hongos, cuerpos extraños e insectos y sin olor a rancio. - SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de producción, y fecha de vencimiento mínimo 6 meses. - PRESENTACIÓN: Bolsa de tocuyo, papel o polipropileno de alta densidad por 5 kilos, herméticamente cerrado.

Lic. Cleofe Judith Cancich Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</p>
HARINA DE HABAS	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Harina pura de habas, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos e insectos, sin grumos, de consistencia homogénea, que carezca de olores que difieran de sus características organolépticas normales. Según Normas Técnicas Peruanas. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta la fecha de producción, de vencimiento y registro sanitario. - PRESENTACIÓN: Envase de tela tejida (tocuyo) papel o polipropileno resistente por 5 kilos herméticamente cerrado, limpio, sin rasgaduras, que proteja al producto durante su almacenamiento, su manipulación y transporte. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
HARINA DE TRIGO ESPECIAL PANADERIA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Harina especial pura para la panificación, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos o insectos, sin grumos, de consistencia homogénea, que carezca de olor rancio o ácido que difiera de sus características organolépticas normales, deberá indicar en el saco la fecha de vencimiento y registro sanitario. Enriquecida con nutrientes tales como: Tiamina, Riboflavina, Niacina y Hierro en contenidos mínimos/Kg. (mg) de acuerdo a NTP 205.027. <i>Características Físico-Químicas</i>: -Humedad: Máx. 15,0 % -Cenizas: 0,65 – 1,00 % -Acidez: Máx. 0,15 % - Color: Blanco, marfil ligeramente amarilla -Olor: Característico. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar fecha de producción y de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Saco por 50 Kg de tocuyo o polipropileno resistente, herméticamente cerrado, limpio, sin rasgaduras, que proteja al producto durante su almacenamiento, reforzado a fin de evitar mermas o pérdidas durante su manipulación y transporte, deberán estar limpios, totalmente secos. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
HARINA PASTELERA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Harina especial pura para la panificación, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos o insectos, sin grumos, de consistencia homogénea, que carezca de olor rancio o ácido que difiera de sus características organolépticas normales, color blanco, marfil ligeramente amarillo, olor característico. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar fecha de producción y de vencimiento y registro sanitario. - PRESENTACIÓN: Saco por 50 Kg de tocuyo o polipropileno resistente, herméticamente cerrado, limpio, sin rasgaduras, que proteja al producto durante su almacenamiento, reforzado a fin de evitar mermas o pérdidas durante su manipulación y transporte, deberán estar limpios, totalmente secos. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
HARINA INTEGRAL	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Pura para la panificación, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos o insectos, sin grumos, de consistencia homogénea, que carezca de olor rancio o ácido que difiera de sus características organolépticas normales, deberá indicar en el saco la fecha de vencimiento y registro sanitario. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar fecha de producción y de vencimiento.

Lic. Cleofe Judith Canciz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: Saco por 10 Kg de tocuyo o polipropileno resistente, herméticamente cerrado, limpio, sin rasgaduras, que proteja al producto durante su almacenamiento, reforzado a fin de evitar mermas o pérdidas durante su manipulación y transporte, deberán estar limpios, totalmente secos. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
LEVADURA SECA INSTANTANEA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Instantánea para panificación, deshidratada, no debe ser amarga exenta de acidez, así como libre de materias extrañas, manchas y hongos, no deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general, el envase que lo almacena deberá indicar la fecha de vencimiento. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta la fecha de producción, de vencimiento y registro sanitario. - PRESENTACIÓN: Paquete x ½ kilo, empaque original herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MANTECA VEGETAL	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: <i>Características Físico-Químicas:</i> -Acidez: Máx.0.35%(exp. como Ac. Oléico), - Pto. Fusión: 45 °C, -Rancidez: Negativa (-), -Color: Blanco cremoso característico, -Olor: Característico, - Consistencia: Oleosa Tipo: Grasa de origen 100% vegetal para panadería sin sal. <i>Características del Empaque:</i> Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado, a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar presentación, marca procedencia, registro sanitario, peso, fecha de producción y devencimiento. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar fecha de producción y de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Envase x 1 kg en cajas de cartón x 10 kilos herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MEJORADOR DE PAN	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Instantánea para panificación, no debe ser amarga, exenta de acidez, así como libre de materias extrañas, manchas y hongos, no deberá tener gérmenes patógenos ni elementos nocivos en general el envase que lo almacena deberá indicar la fecha de vencimiento. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar fecha de producción y de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Empaque original x 10 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
POLVO DE HORNEAR	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Polvo soluble libre de impurezas y grumos, embolsado por 1 kg y rotulado según NTP.209.038:2003. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 24 meses posteriores al ingreso al almacén. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar fecha de producción y de vencimiento. - PRESENTACIÓN: En paquete por 0.5 kg, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

CREMA DE CHANTILLY	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Crema vegetal tipo chantilly, a base de agua, grasa vegetal hidrogenada, azúcar, sal, emulsionantes: monoacetil de sorbitan, lecitina, polisorbato, esteres de monoacetil y diacetil ácido tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos, estabilizantes: carboximetil celulosa hidroxipropilcelulosa, carragenina, sorbitol, regulador de acidez: fosfato disódico, citrato desodio, aromatizantes y colorantes idéntico al natural beta caroteno. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta la fecha de producción, de vencimiento y registro sanitario. - PRESENTACIÓN: En envase de 1 Kg transportado, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAQUETE N° 06: ALIMENTOS ENLATADOS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 07 ítems	
CAFÉ INSTANTANEO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Café en polvo de características organolépticas propias, libre de humedad, se rechazarán las latas oxidadas, con abolladuras o hinchadas, con perforaciones y re soldaduras. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario y fecha de vencimiento mínimo 12 meses. - PRESENTACIÓN: En lata de 200 gr. (Caja por 24 unid.). - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto
PASTA DE TOMATE	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Deberá estar envasado herméticamente en empaques de 1 kg. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la Naturaleza propia de la pasta de tomate, deberá tener color, sabor y aroma característico. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento 12 meses como mínimo. - PRESENTACIÓN: Empaques de 1 Kg., herméticamente cerrado, en cajas de cartón que evite abolladuras del producto. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
DURAZNO EN CONSERVA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Duraznos en mitades en almíbar Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea, se rechazarán las latas oxidadas, con abolladuras o hinchadas, con perforaciones y re soldaduras. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento 12 meses como mínimo. - PRESENTACIÓN: Lata de 820g, en cajas de cartón x 12 unidades. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
LECHE CONDENSADA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Se entiende por leches condensadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características organolépticas propias del producto. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario y fecha de vencimiento mínima de 12 meses. - PRESENTACIÓN: Bolsa original por 4.5 kg sellado herméticamente. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

LECHE EVAPORADA ENTERA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Leche evaporada entera, leche de vaca. La leche evaporada debe ser envasada de tal forma que el producto quede preservado y protegido de factores externos relacionados a sanidad, contaminación, humedad y a la acción de la luz, el envase debe ser hermético no debe presentar abolladuras, oxidación ni abombado, ni perforaciones y re soldaduras (NTP 202.002 y 209.038). - SEGURIDAD: En las etiquetas debe tener inscrito la marca, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto. 12 meses como mínimo. - PRESENTACIÓN: Lata de 400g. (caja de cartón por 24 unid.) - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
LECHE UHT ENTERA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a partir de la leche fresca que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización (UHT), que consiste en exponer la leche durante un corto plazo (de 2 a 4 segundos) a una temperatura que oscila entre 135 y 140 °C y seguidamente de un rápido enfriamiento, no superior a 32 °C, enriquecido con vitaminas A, C y D. - SEGURIDAD: Debe ir impresa en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción con fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después del internamiento - PRESENTACIÓN: El envasado debe ser en caja tetrapak por 1 Lt., libre de gérmenes para no interferir la particularidad del producto. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
HELADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Mezcla congelada a base de leche saborizada, coloreada y batida, cremoso con cobertura de chocolate y espolvoreado con maní. En diversos sabores lúcum-choco chips, etc. Según Normas Técnicas vigentes - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, lista de ingredientes, fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Cono de 136 gr c/u., en cajas de cartón y deberán traer un congelador para su respectiva conservación mínimo por tres días. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado o frigorífico) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAQUETE N° 07: VIVERES SECOS, BEBIDAS Y OTROS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 34 ítems.	
ACEITE DE OLIVA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto derivado de la aceituna de primera extracción (extra virgen), Grado de acidez menor de 1° de origen nacional. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: En la etiqueta debe ir impresa fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. - PRESENTACIÓN: Botella de 1 litro, envase oscuro de vidrio o polietileno. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
ACEITE DE AJONJOLI	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Extraído de 100% de semilla tostada de ajonjolí, obtenido de forma natural y sin agregados de conservantes ni aditivos. Ingrediente único semilla ajonjolí sin la presencia de solventes o conservadores químicos. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: Galonera de 5 Kg, envase herméticamente cerrado, caja por 4 unidades.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle
"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
YOGURT BEBIBLE	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Color correspondiente al sabor adicionado, apariencia gresca; con olor poco intenso. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: Galonera de 1.7 kg., envase herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado o frigorífico) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
SILLAO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a base de frijoles de soya, sin aditivos, sin conservantes ni glutamato monosódico añadido, debe encontrarse envasado herméticamente, libres de toda materia extraña. Características organolépticas tanto como sabores, colores y olores propios. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento, siendo este no menos de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Galonera de 1.9 Lt., envase herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
SALSA DE OSTIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a base de extrato de ostra de lamejor calidad, es una salsa espesa, de color café oscuro. Le da un sabor umami con un toque dulce, aromático y sutil de mariscos a los platillos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. - PRESENTACIÓN: Lata de 2.27 Kg., se rechazarán las latas oxidadas, con abolladuras o hinchadas, con perforaciones y re soldaduras. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
SALSA HOISIN	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Salsa agridulce concentrada, con base de soja y con especias seleccionadas, sésamo y chiles, libres de toda materia extraña. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: Botella de 2.45 Kg Lt, envase de plástico envase herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
VINAGRE BLANCO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Bebida fermentada hasta la presencia de ácido producido de la uva con 5% de acidez, (vino) de color blanco. Debe encontrarse envasado herméticamente, libres de toda materia extraña, de sabores, colores y olores característicos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento, siendo este no menos de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Botella de 1 Litro, en envase de Policloruro de vinilo, en paquete de 12 unidades - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
VINAGRE TINTO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Bebida fermentada hasta la presencia de ácido producido de la uva con 5% de acidez, (vino) de color tinto. Debe encontrarse envasado herméticamente, libres de toda materia extraña, de sabores, colores y olores característicos. Según Normas Técnicas vigentes.

Lic. Cleofe Judith Cancian Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento, siendo este no menos de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Botella de 1 Litro, en envase de Policloruro de vinilo, en paquete de 12 unidades. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
ESENCIA DE VAINILLA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Aditivo líquido para uso alimentario con la finalidad de otorgar sabor y aroma. Elaborado de la vaina de la vainilla. <i>Características Sensoriales de la presentación:</i> Líquido / comparación visual, Color: Café Oscuro / comparación visual, Aroma: Característico de la esencia, prueba sensorial, Sabor: Característico de Vainilla, prueba sensorial. - SEGURIDAD: Fecha de vencimiento mínimo 6 veces posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: botella de vidrio o polietileno de 1 Lt. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
BEBIDA GASEOSA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Bebida gasificada, características organolépticas propias, color amarillo. - SEGURIDAD: El rotulado del envase debe indicar registro sanitario vigente y fecha de vencimiento no menos de 6 meses posterior a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Botella de polietileno por 450 ml, paquete por 6 unid. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CHANCACA EN CHIPA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Chancaca de buena preparación de azúcar acaramelado, sabor y olor característico, dulce, semi-blando al tacto, de tamaños grandes (cuadrados y redondos), libre de hongos y partículas extrañas. - SEGURIDAD: Debe ir impresa en la etiqueta la fecha de vencimiento y fecha de producción. Protegidos en bolsas o envases adecuados para su uso. - PRESENTACIÓN: Cestos de 4 bolas c/u protegidos con bolsa de polietileno, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
AJONJOLI	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Grano de ajonjolí, seleccionado, limpio, sin presencia de partículas extrañas, insectos, larvas, moho, humedad y sin signos de fumigación reciente, con características organolépticas propias del producto, cualquier alteración será motivo de rechazo. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Debe ir impresa en la etiqueta la fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de entrega. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 01 kilo, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
ANIS EN GRANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Anís en grano, limpio buen aroma, de tamaño, olor y sabor característico, seco, seleccionado, color marrón claro, libre de partículas extrañas, sin indicios de haber sido fumigado. - SEGURIDAD: Debe ir impresa en la etiqueta la fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de entrega. Presentar copia simple de registro sanitario. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 01 kilo, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
LINAZA EN GRANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Semilla de lino grano largo entero, limpio 2% de partículas extraña, exenta de piedrecillas, tierra, arena, pequeñas piezas metálicas, etc., sin olores extraños.

Lic. Cleofe Judith Quichiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - SEGURIDAD: Deberá ir impreso en la etiqueta fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, no siendo menor de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno de alta densidad por 10 kilos c/u, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobreparihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
MANI PELADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Granos de maní pelado en buen estado de conservación, de olor agradable y fresco, no rancio y libre de aflatoxinas, sin muestras de partículas extrañas, seco, entero y no tener más del 1% de maní dañado, sin signos de fumigación. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Deberá ir impreso en la etiqueta fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, no siendo menor de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: Envasado en sacos de yute o papel de 5 - 10 Kg, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
MERMELADA SABOR A FRESA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Compuesta por pulpa de fresa, azúcar, pectina, ácido ascórbico, ácido cítrico y reguladores, deberá tener un aspecto brillante y transparente, el color dependerá del color de la pulpa de la fruta en cuanto a textura será semi gelatinosa consistente y fácil de untar, exenta de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta marca, procedencia, registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menor de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Deberá presentarse en frascos de vidrio por 1 kilo. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobreparihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
MERMELADA SABOR A NARANJA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Compuesta por naranja de fruta, azúcar, pectina, ácido ascórbico, ácido cítrico y reguladores, deberá tener un aspecto brillante y transparente, el color dependerá del color de la pulpa de la fruta en cuanto a textura será semi gelatinosa consistente y fácil de untar, exenta de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta marca, procedencia, registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menor de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Deberá presentarse en frascos de vidrio por 1 kilo. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
MERMELADA SABOR A DURAZNO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: La mermelada de durazno está compuesta por pulpa de durazno, azúcar, pectina, ácido ascórbico, ácido cítrico y reguladores, deberá tener un aspecto brillante y transparente, el color dependerá del color de la pulpa de la fruta en cuanto a textura será semi gelatinosa consistente y fácil de untar, exenta de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta marca, procedencia, registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menor de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Deberá presentarse en frascos de vidrio por 1 kilo. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
MANJAR BLANCO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Derivado lácteo azucarado, elaborado al 100% con leche de vaca. - SEGURIDAD: Deberá ir impreso en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, no siendo menor de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa original por 5 kg sellado herméticamente.

Lic. Cleofe Judith Canchíz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MARGARINA CON SAL	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Materia grasa para untar, apto para consumo humano directo, características organolépticas propias, no rancio, ni olores extraños. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, no menor de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: Paquete perfectamente sellado por 2 kilos c/u. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MAYONESA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales de soya e ingredientes acidificantes, con características organolépticas propias, libre de contaminación. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad por 2 kilo, segundo envase caja de cartón herméticamente cerrados por 2 unidades ó baldes herméticamente cerrados por 4 kilos. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto
MOSTAZA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Preparada por semilla de mostaza y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. No se permitirá la adición de sustancias amiláceas. No se permitirá el uso de sustancias conservadoras. No se permitirá el uso de colorantes artificiales. - SEGURIDAD: Deberá consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción, nombre del fabricante y fecha de vencimiento, no menos de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: En baldes herméticamente cerrados por 4 kilos. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
KETCHUP	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto preparado a partir de tomate, eliminando las pieles y semillas del tomate, con color rojo característico, sabor y olor característicos, estará exenta de materia extraña, terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. No se permitirá el uso de sustancias conservadoras. No se permitirá el uso de colorantes artificiales. - SEGURIDAD: Deberá consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción, nombre del fabricante y fecha de vencimiento, no menos de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: En baldes herméticamente cerrados por 4 kilos. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CHOCOLATE EN BARRA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Cacao en polvo enriquecido con harina y azúcar. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Tabletas en barra x 90 gr., sobres herméticamente sellados. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
GALLETA DE SODA A GRANEL	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Galleta soda de 250 g por paquete con bajo contenido de grasa, elaborada a base de harina de trigo fortificada, crocantes, frescos, cero colesterol. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Mínimo 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: En bolsas de 250gr., en cajas de cartón por 12 paquetes.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
GALLETA DE VAINILLA A GRANEL	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Galleta de vainilla de 250 g por paquete con bajo contenido de grasa, elaborada a base de harina de trigo fortificada, crocantes, frescos, cero colesterol. - SEGURIDAD: Con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Mínimo 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: En bolsas de 250gr., en cajas de cartón por 12 paquetes. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
FLAN	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto envasado, deberá tener color, sabor y aroma característica. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6 meses después de su internamiento. - PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno de alta densidad por 5 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
GELATINA DE SABOR A FRESA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Gelatina de fresa libre de toda Materia Extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso neto, así como señalar las fechas de producción y devencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038). - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 5 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
GELATINA DE SABOR A NARANJA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Gelatina con sabor a naranja, libre de toda Materia Extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso neto, así como señalar las fechas de producción y devencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038). - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 5 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
GELATINA DE SABOR A PIÑA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Gelatina con sabor a piña, libre de toda Materia Extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso neto, así como señalar las fechas de producción y devencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038). - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 5 kilos, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PANETON EN BOLSA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Ausencia de Bromato de Potasio, lo cual debe ser acreditado con certificado expedido por laboratorio autorizado por el Organismo estatal correspondiente. - SEGURIDAD: Registro sanitario actualizado, con fecha de vencimiento no menos de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: En Bolsas de polietileno por 0.9 kg herméticamente cerrado, segundo envase en cajas de cartón x 6 unid. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
SÉMOLA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Sémola, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos, sin grumos, debe presentar consistencia

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"





OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>homogénea y que carezca de olores rancios que difieran de sus características organolépticas propias. Según Normas Técnicas vigentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de producción, registro sanitario y fecha de vencimiento no menos de 6 meses posteriores a su internamiento. - PRESENTACIÓN: Sacos de papel por 10 kilos herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PASTA WANTAN	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Pasta wantan, características organolépticas propias, exenta de malos olores y mohos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de producción, fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. - PRESENTACIÓN: Paquetes de ½ kilo sellado hermético. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
HABA SECA PARTIDA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Grano maduro procedente de la especie Vicia faba L. Los lotes de haba deberán estar exentos de olores, sabores extraños y mohos. Según Normas Técnicas Peruanas. No se aceptarán productos que presenten insectos o larvas vivos o muertos en su interior. - Requisitos Físico Químicos: -Humedad: 15.0 % máx., Requisitos de Sanidad: 0.5 % máx., Granos Picados: 1.5 % máx., otros defectos (grano entero, arrugado, con cascara, germinado, manchado, roído y sucio): 4.0 % máx. - SEGURIDAD: En la etiqueta debe estar impresa la fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de entrega. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno de alta densidad de 10 Kg., herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAQUETE N° 08: EMBUTIDOS Y ESPECIAS. AGREGADOS Y FRUTOS SECOS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 38 ítems.	
 Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios	<p>MORCILLA</p> <ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a base de sangre de cerdo con hierbas aromáticas relleno en tripa natural de cerdo. Olor y sabor característico del producto, color marrón oscuro. El producto debe estar libre de olores extraños e indeseables, color extraño, partículas extrañas, o que estén infestados (presencia de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados biológicos). - SEGURIDAD: En la etiqueta debe especificar el registro sanitario, la fecha de producción y de vencimiento. - PRESENTACIÓN: De 220 g a 250 g por paquete. En bolsa de polipropileno de alta densidad, herméticamente cerrado dentro de cajas de cartón. El tiempo o de vida útil debe ser mínimo un mes (01) a partir de la fecha de producción. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
 JAMON INGLES	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Especial, procesado y extraído a base de carne de cerdo y condimentado, de color, sabor y olor característico, libre de sustancias extrañas al producto, cumpla con parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: El rotulado debe indicar marca, productor, peso, registro sanitario, fecha de producción y vencimiento. - PRESENTACIÓN: Paquete x 150 gr. El envasado debe contener una envoltura especial de polietileno herméticamente cerrado, adecuado para su protección y transporte. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
JAMON DEL PAIS	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Especial, procesado y extraído a base de carne de cerdo y condimentado, de color, sabor y olor característico, libre de sustancias extrañas al producto, cumpla con parámetros fisicoquímicos y

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>microbiológicos. Según Normas Técnicas vigentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - SEGURIDAD: El rotulado debe indicar marca, productor, peso, registro sanitario, fecha de producción y vencimiento. - PRESENTACIÓN: Paquete x 250 gr. El envasado debe contener una envoltura especial de polietileno herméticamente cerrado, adecuado para su protección y transporte. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
TAMAL DE POLLO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a base de maíz, pollo y condimentos autorizados para consumo humano, higiénico deberán aplicar los principios de BPM durante su manufactura. - SEGURIDAD: Registro sanitario y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: De 220 - 250 gr c/u aprox. envueltos en hojas de plátano, panca y envoltura especial de polietileno herméticamente cerrado u otro material autorizado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en bandejas con tapas en parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MILANESA DE POLLO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Empanizada, mínima cantidad de grasa, fresca. - SEGURIDAD: Registro sanitario y/o certificado de calidad del fabricante y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: De 100 gr c/u aprox. En bolsa de polietileno de alta densidad sellado hermético. Transporte refrigerado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
QUESO FRESCO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Queso fresco de leche de vaca con sal y fermentos pasteurizado. color homogéneo blanco sin huecos olor suave fresco. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Presentación en molde compacto rotulado etiquetado con registro Sanitario, peso promedio de 1 a 2 Kg. y con fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Empaque en bolsa sellada resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
QUESO FUNDIDO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: El queso fundido debe tener un máximo de humedad del 44 % y un mínimo de grasa de 23%. debe tener un color amarillotenuo, olor y sabor característico a queso madurado, aspecto firme y compacto de pasta semidura y para su preservación se usa una mezcla de benzoato de sodio con ácido sórbico. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Consignar en etiqueta fecha de producción, registro sanitario y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Paquete por 136 g con 8 tajadas c/u. En bolsa de polipropileno de alta densidad empaque al vacío. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
QUESO PARMESANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Queso madurado que se obtiene por coagulación de leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Maduración mínima: 240 días. Características organolépticas: Consistencia dura, de textura compacta y quebradiza, granulosa, color blanco amarillento, salada, levemente picante. Características Físico-Químicas Humedad: Máximo 35.9%. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: El rótulo deberá consignar registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Envuelto en papel film. De 200 g por cada unidad.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
QUESO PASTEURIZADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: El queso pasteurizado es una conserva, de color blanco y sabor salado, que se obtiene por pasteurización de la leche entera de ordeño reciente, cuajando (adicionando cuajo), acidificando (con fermentos bacterianos) y desuerando la leche. Además se agrega sal para el sabor y cloruro de calcio (opcional) para favorecer el proceso de coagulación, las características organolépticas propias como color homogéneo blanco sin huecos, olor suave. - SEGURIDAD: Presentación en molde compacto rotulado etiquetado con registro Sanitario, peso promedio de 1 a 2 Kg. y con fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Empaque en bolsa sellada resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
ACEITUNA NEGRA DE BOTIJA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Aceitunas de botija color suigenes, tamaño uniforme, sabor característico sin olores extraños. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente - PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno x 5 kilos. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
TOCINO AHUMADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto derivado del cerdo elaborado a través de procedimientos de ahumado y adición de especias autorizados. - SEGURIDAD: El producto debe consignar en el rotulo registro sanitario y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Empaque al vacío x 1 kilo - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
SALCHICHA HUACHO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto derivado de la carne de cerdo con aditivos autorizados. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: Consignar en etiqueta fecha de producción, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: De 150 g por unidad. En bolsa de polipropileno de alta densidad empaque al vacío. En jabs de plástico limpias y secas - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
SALCHICHA DE JORA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Preparada a base de maíz (jora), de color, sabor y olor característico, libre de espesuras y grumos, su fermentación debe ser original, no debe contener mezclas ni combinaciones. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta el registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: El envasado debe ser en botellas de 1 Lt., libre de gérmenes para no interferir la particularidad del producto. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
MANTEQUILLA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C. Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor sabor extraño a su naturaleza. La leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de la mantequilla deberán ser previamente pasteurizados.

Lic. Cleofe Judith Cancichiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta el registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Producto por 2 kg., este producto se debe presentar protegido por una envoltura de papel parafinado y otro impermeable que no altere su calidad ni sus características sensoriales y que faciliten su almacenamiento, conservación y manipulación. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte refrigerado) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
AJI PANCA DESPEPITADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Ají panca despepitado sin picadura, limpio, con color rojo oscuro, olor aromático característico del ají panca, sabor picante característico del ají panca, aspecto arrugado y brillante generalmente. El producto deberá de presentarse limpio, despepitado (sin presencia de pepas). - SEGURIDAD: El rotulado debe indicar fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad por 10 Kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PALILLO EN POLVO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto aromático y colorante natural derivado de la cúrcuma, 100% de pureza de color amarillo característico, debe estar en buen estado, libre de moho y hongos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: Empacado en bolsas de polietileno de buena protección con sello hermético por 1 Kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PÁPRIKA EN POLVO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Condimento aromático, colorante, molido derivado de la paprika, de color y olor característico, libre de materias extrañas y hongos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta el registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Empacado en bolsas de polietileno de buena protección con sello hermético por 1 kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PIMIENTA MOLIDA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto derivado de la pimienta con 100% de pureza sin partículas extrañas, de color característico, debe estar en buen estado, libre de moho y hongos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Envasado en bolsas de polipropileno de buena protección con sello hermético por 1 kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
COMINO MOLIDO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto derivado del comino buen aroma, sin partículas extrañas, olor, color y sabor característico, seco, libre de partículas extrañas y moho, sin grumos. - SEGURIDAD: El rótulo debe indicar registro sanitario y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Envasado en bolsa de polietileno de buena protección con sello hermético por 1 kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CONDIMENTO TUCO EN POLVO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Tuco tallarín, de color rojo, es un sazonador 100% natural, está compuesta por hongos, laurel, ajos, cebolla, tomate, sal y especias que le dan un gran color y sabor a las preparaciones - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario y fecha de vencimiento.

Lic. Cleofe Judith Cancian Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: Sobre de polietileno original por 500 gr. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
LAUREL SECO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Hojas secas de laurel de color y olor característico, libre de partículas extrañas. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Envasado en bolsas de polietileno de 1 Kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
HONGO SECO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto seco y limpio, libre de partículas extrañas, sin hongos ni mohos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento y registro sanitario. - PRESENTACIÓN: Envasado en bolsas de polietileno de 1 Kg - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
OREGANO ENTERO SECO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto con buen aroma, sin partículas extrañas. Hojas secas sin tallos de olor, sabor y color característicos, de secado uniforme, libre de moho u otros agentes extraños al producto, en perfecto estado higiénico y de textura homogénea. - SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar registro sanitario, fecha de producción y de vencimiento. - PRESENTACIÓN: En bolsa de polietileno por 5 kilos, debe estar preservado y protegido a factores externos (polvo, humedad, etc.). - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
GLUTAMATO MONOSODICO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: También conocido como MSG, es un aditivo alimentario del tipo de sales de sodio, el cual se caracteriza por tener ácido glutámico que es un componente esencial que otorga propiedades de realzador del sabor, debe tener las características organolépticas propias, libre de impurezas, humedad y mohos. - SEGURIDAD: El rótulo debe indicar registro sanitario y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Empaque original por 1 Kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
ALGARROBINA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Extracto natural obtenido de la algarroba (prosopis pallida), mediante un proceso de hervido, prensado y concentrado por evaporación, dando como resultado un líquido de color marrón oscuro brillante, viscoso y sabor dulce. Datos técnicos: humedad: (20 a 30), sólidos solubles (75° a 80°) brix, cenizas (3 a 6), proteína bruta: (5 a 8), sólidos insolubles (0,4 a 0,8), ph (4 a 5,5), densidad (1,3 a 1,4) grs. cm3, azúcares totales (40 a 60) azúcares reductores (8 A 11) Debido a la alta concentración de azúcares, la durabilidad en el tiempo y la estabilidad microbiológica están garantizados. - SEGURIDAD: Consignar en el rotulado registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Botella de vidrio x 750 CC. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CANELA CHINA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Molienda de canela china con 100% de pureza, características organolépticas propias, libre de toda sustancia extraña, humedad y moho. - SEGURIDAD: Consignar en el rotulo registro sanitario y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno por 1 Kg.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CANELA MOLIDA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: molienda de canela con 100% de pureza, características organolépticas propias libre de toda sustancia extraña, humedad y moho. - SEGURIDAD: Consignar en el rótulo registro sanitario y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad por 1 Kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CANELA PALO ENTERO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Corteza desecada de canela. Son canutillos de color marrón rojizo a marrón cuero, de olor y sabor característico, dulce y algo pungente, recuerda a la madera. aspecto: rama, color: marrón, anaranjado, olor: dulce a madera e intenso, exento de olores atípicos. sabor: fragante y cálido, exento de sabores atípicos, textura: típica del producto, ausencia materias extrañas. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: En rotulo indicar fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: En paquete de 1 Kg en bolsa de papel. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CLAVO DE OLOR	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto aromático con olor y sabor característico, seco, color marrón pardo oscuro y/o claro según el producto, aspecto pequeños botones de flor secos, libre de partículas extrañas. - SEGURIDAD: En rotulo debe indicar fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: En bolsa de polietileno por 1 Kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
COLAPEZ EN POLVO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Colapez es un derivado de la cola de pescado contiene albúmina natural sin grasa ni hidratos de carbono o purina y colesterol. Es una gelatina sin sabor, neutra, presentación en polvo con características organolépticas propias del producto, libre de sustancias extrañas, humedad o mohos. Sus propiedades incluyen gelificación, estabilización, retención de agua, espesante, emulsificación y otros. - SEGURIDAD: El rotulo debe indicar registro sanitario y fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: En paquete original por 1 Kg. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
COCO RALLADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras, de color blanquecino, lechoso, semi húmedo, libre de hongos, moho o rancidez. Según Normas Técnicas vigentes. - SEGURIDAD: El rotulo debe indicar fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. - PRESENTACIÓN: En bolsas de 1 Kg., de color oscuro con grado alimentario. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
GUINDON SECO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Guindones deshidratados, secos, frutos grandes, limpio sin mohos ni hongos. - SEGURIDAD: El rotulo deben consignar registro sanitario y fecha de vencimiento, no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno por 5 kilos. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
HIGO SECO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Higos deshidratados, secos, frutos grandes, limpio sin mohos ni hongos. - SEGURIDAD: El rotulo deben consignar registro sanitario y fecha de

Lic. Cleofe Judith Canchíz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>vencimiento, no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: en bolsa de polipropileno x 5 kilos. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PASAS SECAS SULTANINAS	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Fruto seco deshidratado de la uva de variedadesultanina, forma de granos uniformes sin semilla con una textura rugosa y un color uniforme oscuro. Posee un olor propio de las pasasy un sabor dulce típico, limpio sin mohos ni hongos. - SEGURIDAD: deben consignar registro sanitario y fecha devencimiento, no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno por 5 ó 10 kilos, en cajas herméticamente cerradas. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobreparihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PECANA PELADA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: La pecana es un tipo de nuez americana, con la cáscara más lisa y con una mayor proporción de fruto, las pecanas son peladas, considerada como un condimento aromático entero, características organolépticas propias, color cremoso en la parte interior, consistencia ligeramente crujiente, olor típico del producto, sabor típico del producto, libre de materias extrañas, sin presencia de mohos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento el cual no debe ser menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: En bolsa de papel de 1 kilo en perfecto estado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
NUEZ DE MARAÑÓN	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Nuez de marañón, con características organolépticas propias, color cremoso en la parte interior, consistencia ligeramente crujiente, olor típico del producto, sabor típico del producto, libre de materias extrañas, sin presencia de mohos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento el cual no debe ser menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: En bolsa de papel de 1 kilo en perfecto estado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
NUEZ DE MOSCADA MOLIDA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: La nuez moscada molida se presenta en forma de polvo con un color marrón pardo, aspecto polvo graso, libre de materiales extraños, olor aroma agradable, cálido y fresco característico, exento de olores atípicos, sabor dulce, suave y aromático característico, exento de sabores atípicos, textura típica del producto, con ausencia de materias extrañas, sin presencia de mohos. - SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento el cual no debe ser menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento. - PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de alta densidad de 1 Kg, herméticamente cerrado. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PULPA DE TAMARINDO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Producto natural, no diluido, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio. Sin preservante, naturalmente libre de grasa y colesterol, contiene 100%de pulpa de fruta. Producto de color marrón intenso y homogéneo, puede presentarse un ligero cambio de color por los procesos naturales de oxidación, olor intenso y característico del tamarindo maduro y sano, sabor característico e intenso del tamarindo maduro, sano y libre de cualquier sabor extraño, apariencia uniforme y libre demateriales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del tamarindo, textura lisa suave. - SEGURIDAD: Debe ir impresa en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y/o fecha de vencimiento. - PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de alta densidad de 1 Kg,

Lic. Cleofe Judith Canciliz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>herméticamente cerrado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAQUETE N° 09: VIVERES FRESCOS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 48 ítems.	
ACELGA FRESCA POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De un 1 kg por atado aprox. (de 10 a 12 hojas por manojo o atado, tamaño de las hojas de 35 a 40 cm). El producto debe presentar buen aroma fresco y limpio, uniformidad en cuanto a tamaño, forma, color y grado de madurez, tamaño de hoja característico. No debe presentar signos de contaminación ni putrefacción. Debe presentar hojas limpias, frescas, enteras y sanas, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). - PRESENTACIÓN: Atados, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
ALBAHACA POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 k aprox., c/atado, Deberán ser hojas frescas debe presentar buen aroma, fresco y limpio, estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, sin residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). - PRESENTACIÓN: Atado x 1 kilo, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
ROMERO POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 k aprox., c/atado. Deberán ser hojas frescas debe presentar buen aroma, fresco y limpio, estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción. - PRESENTACIÓN: Atado x 1 kilo, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
BROCOLI	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 600 gr c/u aprox. sin hojas, ni tallos, limpios, frescos, enteros, sanos y desinfectados, debiendo ser su grado de madurez óptimo, sin residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). - PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CHINCHO POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 2 kg por atado aprox. Ramas y hojas, limpios, frescos y sanos, color verde oscuro, buen aroma, no debe tener residuos de productos químicos ni indicios de putrefacción. - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CULANTRO POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 2 kg por atado aprox. Las hojas y tallos tiernos deben ser suculentas con color verde oscuro, buen aroma, seleccionados en óptimo estado de conservación recién cosechados, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas) y debidamente seleccionados. - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PEREJIL POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 kg por atado aprox. Este producto debe presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, los productos que contengan hojas particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpios y frescos, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición,

Lic. Cleofe Judith Cárdenas Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
ESPINACA POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 500 gr por atado aprox. Este producto debe presentar buen aroma fresco y limpio, uniformes en cuanto a tamaño, forma, color y grado de madurez la presentación debe estar en atados que sean resistentes a su manipuleo, no debiendo ofrecer contaminación ni putrefacción, tamaño de la hoja de 30 a 40 cm. Hojas: verde brillante, firmes, enteras, limpias. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
HIERBA BUENA POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 2 kg por atado aprox. Madurez adecuada, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, debidamente seleccionado. - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
HUACATAY POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 3 kg por atado aprox. Ramas y hojas, limpias, frescas y sanas, color verde oscuro, buen aroma, no debe tener residuos de productos químicos ni indicios de putrefacción. - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CEBOLLA CHINA POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 2 kg por atado aprox. Bulbos limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, insecticidas y fungicidas, - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
LECHUGA AMERICANA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 0.5 kg como mínimo c/cabeza. De hojas tiernas suculentas y color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, hojas tiernas, particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
LECHUGA ORGANICA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 0.5 kg como mínimo c/cabeza, de 1ra calidad. De hojas tiernas suculentas y color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, hojas tiernas, particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, enteras, sanas, hojas firmes, con pocas hojas abiertas. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
LECHUGA DE SEDA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 0.5 kg como mínimo c/cabeza. Las hojas deben ser tiernas suculentas y color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos; limpias y frescas sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, enteras, sanas, hojas firmes, con pocas hojas abiertas, sin quemaduras de sol o productos químicos, hojas tiernas, particularmente heladas. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
COLIFLOR	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 a 1.5 Kg la unidad. De variedad criolla, colores característicos, completamente limpios, frescos, enteros y sanos debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuado y comercial. De Flores enteras, compactas, de grano apretado, blancas sin manchas ni tierra.

Lic. Cleofe Judith Canciz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
COL CHINA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Hojas de tamaño entre 25 a 30 cm. de longitud aprox., de 1ra calidad. Deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial no debe tener residuos de productos químicos. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
APIO POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 5 kilos x atado (6 cabezas grandes por atado). Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño, frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo. Seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo, en óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación. - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CAIGUA POR MANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: El tamaño del fruto es de 15 cm a 20 cm. De la variedad criolla o serrana, fruto de color verde claro, tamaño grande, limpios, frescos, enteros, sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado, y debidamente seleccionada. - PRESENTACIÓN: Manos, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
HABA VERDE	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 2 a 3 cm de longitud. Las vainas deben contener granos con cascara, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, en forma especial, cada grano, no debe tener residuos de productos químicos sin moho ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
FREJOL VERDE	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 a 2 cm de longitud. Las vainas deben contener granos con cascara, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, en forma especial, cada grano, no debe tener residuos de productos químicos sin moho ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
ARVEJA CHINA JOLANTAO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 10 a 15 cm de longitud. Debe presentarse completamente limpios, frescos, enteros, debiendo ser su grado de madurez óptimo, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
FRIJOL CHINO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 5 a 10 cm de longitud aprox., Debe presentarse completamente limpios, frescos, enteros, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de 1ra calidad - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PORO POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 kilo x atado (2 cabezas grandes x 500 g por atado) de 40 a 45 cm como promedio de 1ra calidad, este producto debe ser limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Sin: hojas marchitas,

Lic. Cleofe Judith Cancich Aguilar
 Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>decoloradas o blancas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
NABO POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 kilo x atado (5 cabezas grandes por atado, de 200 gr cada raíz) de 1ra calidad. Este producto debe ser limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, los productos que contengan hojas particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Raíz: blanca, firme y limpia. Hojas: frescas, de color verde oscuro. - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
BETERRAGA POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 kilo x atado (5 cabezas grandes por atado, de 200 gr cada raíz) de 1ra calidad. De color rojo intenso, libre de impurezas, sin ataques de plagas y enfermedades, frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, debidamente seleccionada, raíces redondas con hojas, color rojo intenso, libre de impurezas, sin ataque de plagas y enfermedades, frescas, limpias, y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo. - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
RABANITO POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 4 kg x atado aprox., de 1ra calidad. Este producto debe presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos. - PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
ZANAHORIA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 150 gr c/u aprox., de 1ra calidad. El fruto debe ser de 15 cm de longitud no muy maduros, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Enteras, firmes, lisas, color naranja. Lavadas, no abiertas. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
TOMATE	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Tipo Beef, de 200 gr c/u aprox., de 1ra calidad. Producto limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Entero, sano, firme. Rojo, sin: magulladuras, deformaciones, grietas, moho. Textura: Firme al tacto, turgente. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
PEPINILLO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 600 gr c/u aprox., de 1ra calidad. Este producto deberá presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
 Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"

OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	uncamión cerrado, que garantice la conservación del producto.
CHOCLO DESGRANADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Maíz blanco amiláceo de 1ra calidad, buena consistencia de grano, libre de plagas y enfermedades de grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). - PRESENTACIÓN: En bolsa de polietileno por 20 kilos. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en bolsas de polietileno por 20 kilos, en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto; sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
KION	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 200 gr. c/u aprox., de 1ra calidad. Producto de buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto,
MAIZ MORADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De longitud de 15-25 cm, de 1ra calidad. Mazorca seca, libre de picadura de insectos, tamaño uniforme. La tusa (coronta) seca de este producto debe ser de color morado, seleccionado y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas, en caso de pasar la estación se recibirá mazorcas secas sin moho y podredumbre. - PRESENTACIÓN: Costal de rafia de 50 kilos. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en sacos de rafia sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PIMIENTO MORRON	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 250 gr c/u aprox., de 1ra calidad. Este producto deberá ser de buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptima adecuada y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Verde o rojo, sano y limpio. Piel firme, brillante, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
ROCOTO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 90 – 150 g. c/u Aprox., de 1ra calidad. Producto limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
AMARILLO FRESCO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De longitud de 10 – 12 cm. de 1ra calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. - PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto,
CEBOLLA ROJA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 50 a 200 gr c/u. Aprox., de 1ra calidad. Bulbos grandes de 10 cm de diámetro como mínimo, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, no debe tener residuos de productos químicos, insecticidas y fungicidas. Cabeza: firme y sana, Cáscara: seca, frágil y limpia, Sin: brotes, cortaduras o rajaduras. - PRESENTACIÓN: Bolsa de rafia de 50 kilos - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto,

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

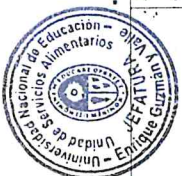
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

<p>AJO PELADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Los dientes de tamaño que varíe de 3 a 4 cm., de 1ra calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, debidamente seleccionada y comercial, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedrecillas, etc.). - PRESENTACIÓN: El envasado debe ser en bolsas de polietileno, para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en bolsas de polietileno en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto. Sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>ZAPALLO LOCHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 600 gr a 1.70 kg aprox. c/u de 1ra calidad. De color amarillo anaranjado, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, el fruto no debeseer muy maduro. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
<p>ZAPALLITO ITALIANO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 300g aprox. c/u de 1ra calidad. Fresco, de buenatextura y presentación, sin rajaduras, ni grietas. Con buenas condiciones óptimas para su uso. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
<p>CALABAZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 5 kilos aprox. c/u de 1ra calidad. Producto fresco, limpio. Sin magulladuras, sin contaminación química y de buena textura. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
<p>MANZANILLA POR ATADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 2 kg aprox. c/atado. De Buen aroma, limpio, colorverde claro y debidamente seleccionada. - PRESENTACIÓN: Atado x 2 kilos, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>HIERBA LUISA PORATADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 2 kg aprox. c/atado. De Buen aroma, limpio, colorverde claro y debidamente seleccionada. - PRESENTACIÓN: Atado x 2 kilos, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>MUÑA POR ATADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 k aprox., c/atado. Deberán ser hojas frescas ytallos suculentas, debe presentar buen aroma, fresco y limpio, color ygrado de madurez, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación. - PRESENTACIÓN: Atado x 1 kilo, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>PAICO POR ATADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 k aprox., c/atado. El producto deberá presentarse completamente limpios, frescos, enteros con madurez optimo, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción y maltrato. - PRESENTACIÓN: Atado x 1 kilo, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.

Lic. Cleofe Judith Quinchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

CEDRÓN PORATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 k aprox., c/atado. Deberán ser hojas frescas y tallos succulentos, deben presentar buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez adecuado, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, debidamente seleccionados. - PRESENTACIÓN: Atado x 1 kilo, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
TORONJIL POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 k aprox., c/atado. Deberán ser hojas frescas y tallos succulentos, debe presentar buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, debidamente seleccionada. - PRESENTACIÓN: Atado x 1 kilo, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
HINOJO POR ATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 k aprox., c/atado. Deberán ser hojas frescas debe presentar buen aroma, fresco y limpio, estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción. - PRESENTACIÓN: Atado x 1 kilo, en jabas de plástico de cosecha limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MENTA PORATADO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1 k aprox., c/atado. Deberán ser hojas frescas con buen aroma, limpio, de color y grado de madurez, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, debidamente seleccionada. - PRESENTACIÓN: Atado x 1 kilo, en jabas de plástico de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAQUETE N° 10: TUBERCULOS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 4 ítems.	
PAPA AMARILLA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Tipo Ambo, de 250 gr c/u aprox., de 1ra calidad arenosa y variedad seleccionada, el lote deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa anormal (aparición de mojado), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.) sin presencia de gorgojos sin agujeros ni rajaduras. - PRESENTACIÓN: saco de rafia x 100 kilos. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en sacos de rafia sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAPA TOMASA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 300 gr c/u. aprox., de 1ra calidad. todo el lote deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa anormal (aparición mojada), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.) sin presencia de gorgojos y sin agujeros. Pulpa: firme. Sin terrones, brotes, protuberancias, grietas, coloración verdosa ni rajaduras. - PRESENTACIÓN: Saco de rafia x 100 kilos. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en sacos de rafia sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

PAPA NEGRA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 300 gr. c/u. aprox., de 1ra calidad. Todo el lote deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa anormal (apariciencia mojada), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.) sin presencia de gorgojos y sin agujeros. Pulpa: firme. Sin terrones, brotes, protuberancias, grietas, coloración verdosa ni rajaduras. - PRESENTACIÓN: saco de rafia x 100 kilos. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en sacos de rafia sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAPA BLANCA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Tipo Yungay, de 300 gr c/u aprox., de 1ra calidad ellote deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa anormal (apariciencia a mojado), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.) la papa no debe tener presencia de gorgojos y estar sin agujeros. Pulpa: firme Sin: terrones, brotes, protuberancias, grietas, coloración verdosa ni rajaduras. - PRESENTACIÓN: Saco de rafia x 100 kilos. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en sacos de rafia sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PAQUETE N° 11: FRUTAS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 15 ítems.	
CIRUELA CHILENA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 150 gr c/u aprox., de 1ra calidad. Sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. - PRESENTACIÓN: En cajas de cartón limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón, cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PLATANO DE ISLA POR MANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 150 gr. c/u. aprox., de 1ra calidad. Fruto no muy maduro deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionado de olor y color característico, sabor agradable. Fruto: firme, fresco, sin manchas o partes blandas, sin fisuras en la cáscara. Cáscara: Color amarillo, entera. Textura: firme, turgente. - PRESENTACIÓN: Manos, en cajas de cartón limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón, cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PLATANO DE SEDA POR MANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 150 gr. c/u. aprox. Fruto no muy maduro, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionado de olor y color característico, sabor agradable. - PRESENTACIÓN: Manos, en cajas de cartón limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón, cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PLATANO PALILLO POR MANO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 130-150 g. c/u aprox., de 1ra calidad. El producto debe ser procedente de un mismo cultivar, fruto no muy maduro, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. - PRESENTACIÓN: Manos, en cajas de cartón limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón, cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MANZANA DEAGUA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 180 g. aprox., de 1ra calidad. Este producto debe ser uniforme en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez, seleccionado, de olor y color característico, sabor agradable, deberán ser óptimamente frescos

Lic. Cleofe Judith Canciliz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>y limpios, sin signos de putrefacción ni deterioro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MANZANA SAN ANTONIO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 200 gr. c/u aprox., de 1ra calidad este producto debe ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniforme en cuanto tamaño, forma y grado de madurez deberán ser óptimamente frescos limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionada, de olor y color característico, sabor agradable. Grado de madurez óptimo, que permita el transporte y la manipulación de tal manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. - PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MANZANA CHILENA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 200 gr. c/u aprox., de 1ra calidad este producto debe ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniforme en cuanto tamaño, forma y grado de madurez deberán ser óptimamente frescos limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionada, de olor y color característico, sabor agradable. Grado de madurez óptimo, que permita el transporte y la manipulación de tal manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. - PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
HIGO NEGRO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 50-60 g aprox. c/u, de 1ra calidad, frutos de tamaño uniforme, forma y grado de madurez adecuado, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro de color negro y verde. - PRESENTACIÓN: En jabas de madera limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas de madera cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PEPINO DULCE	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 250 – 300 c/u aprox., de 1ra calidad, este producto debe ser uniforme en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionado de olor y color característico, sabor agradable. - PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas de madera cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
MEMBRILLO FRESCO	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 200 gr. c/u aprox. De 1ra calidad. Debe ser uniforme en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez, seleccionado, de olor y color característico, sabor agradable, deberán ser óptimamente frescos y limpios sin signos de putrefacción, ni deterioro. - PRESENTACIÓN: En jabas de plástico o de madera de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
PIÑA HAWAIANA	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 2 kg c/u aprox. de 1ra calidad. De forma ovalada y gruesa, con una longitud de 25 a 30 cm y un diámetro de 15 cm, con una maduración adecuada, deberán ser óptimamente frescos y limpios sin signos de putrefacción, ni deterioro, de olor y color característico, sabor agradable. - PRESENTACIÓN: en jabas de madera limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas de plástico o de madera, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.

Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"




OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

<p>KIWI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 100-150 gr. c/u aprox., de 1ra calidad, con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades, de color marrón. De sabor agrídulce. Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, frutos maduros no verdes. - PRESENTACIÓN: En cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles o en jabas de plástico limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles o en jabas de plástico limpias en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>COCONA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 1ra calidad. Debe ser casi esférico u ovoide hasta ovalado, de cascara suave, de color amarillo hasta rojizo. Debe estar fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada y comercial. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, sin picaduras. - PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>UVA NEGRA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad, frescos, de 1ra calidad, sanos, limpios, enteros, bien formados y normalmente desarrollados, exentos de cualquier olor y sabor extraño y/o materia extraña visible, sin signos de putrefacción, ni deterioro. Su desarrollo y condición deberán soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. - PRESENTACIÓN: En cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles o en jabas de plástico limpias. - TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles o en jabas de plástico limpias en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p>MARACUYA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DESCRIPCIÓN: De 150- 160 gr. c/u aprox., de 1ra calidad. El producto debe ser limpio y de color amarillo, entero, de aspecto fresco, consistencia dura, lisa y sedosa. No debe tener residuos de productos químicos. Libre de daños y ataques de insectos, enfermedades o magulladuras, sin humedad externa anormal; debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada que permita el transporte y la manipulación de tal manera que llegues satisfactoriamente al lugar de destino. - PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas. - TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
<p><i>Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar</i> Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios</p> 	<p>De otras condiciones a considerar:</p> <p>CEREALES, MENESTRAS, VIVERES SECOS, BEBIDAS Y OTROS; HARINAS PARA PREPARACIÓN DE COMIDA E INSUMOS PARA PANADERIA; ALIMENTOS ENLATADOS:</p> <p>Los productos deberán ser alimentos secos de primera calidad, de recipiente producción y/o fabricación cuya presentación será en kilos.</p> <p>Características del envase: Envasados en material resistente (bolsas de polietileno) limpios y nuevos, adecuado para su manipuleo, traslado y almacenamiento, rotulados en la que deberá de indicar el nombre y el tipo del producto, marca de procedencia, peso, así como señalar su fecha de vencimiento. Los enlatados envasados en caja de cartón x 12 o 24 unidades, no se aceptarán cajas deterioradas con signos de antigüedad.</p>

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

TUBÉRCULOS, FRUTAS, VÍVERES FRESCOS:

Los productos deberán ser de primera calidad, limpio, frescos, enteros y debidamente seleccionada.

Características del envase: Envasados en material resistente (tocuyo, sacos de yute, bolsas de polietileno) que proteja el producto de la luz, el calor y la humedad. Las verduras serán trasladadas en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.

Frutas variadas deberán de ser trasladadas en bolsas de polietileno o cajas de madera o de cartón para su transporte y manipulación.

EMBUTIDOS Y ESPECIAS, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS

Los productos deben de tener buena apariencia, textura consistente, olor, color y sabor característico del producto, así mismo debe de estar exento de sabores y olores anormales. Con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 20 días después de su internamiento.

Los huevos deberán ser medianos, de buena calidad sanitaria, donde las claras son firmes y las yemas sobresalen, así como también cada huevo deberá tener fecha de vencimiento impresa mínimo 20 días después de su internamiento.

Características de envase: Material de plástico que permita una buena conservación durante su almacenamiento. El rotulado de envase deberá de indicar la presentación, marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto y neto, así como señalar fecha de producción y vencimiento del producto.

CARNES DE AVES, CARNE DE RES, CARNERO Y CARNERO.

Los productos deberán de ser de buena calidad y apto para el consumo humano, sin rasgos verduzcos, olores extraños al momento del internamiento de las carnes, la procedencia de camales autorizados por SENASA. Deberán cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la Norma Técnica Peruana vigentes NPT201.054:2009, NPT 201.004:2001, NPT204.058:2014, así como la norma del CODEX Alimentarios sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.

La carne debe de ser internada con la constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (camal).

Envase y embalaje deben ser inocuos y no emanar olores o sabores extraños al producto. Empaque: deberán trasladarse en jvas de plásticos fácilmente higienizables y transportarlos en carros frigoríficos.

PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

Estos productos deberán estar preservados en hielo y mantenerlos en frío en todas las etapas hasta expedición final. En estado altamente fresco, limpio en buen estado, olor característico de la especie, cuya superficie deberá ser brillante, firme y elástica sin ninguna clase de magulladuras, desgarramiento o coloraciones anormales; cubiertos de mucus limpio y transparente, cuyas escamas deberán estar adheridas firmemente a la piel; los ojos convexos y brillantes, los opérculos resistentes a la apertura y las branquias rojas y brillantes.

El contratista podrá ofertar iguales o mejores alimentos de acuerdo a la estacionalidad del mismo, sin que el monto se vea alterado.

El transporte del producto deberá realizarse en jvas fácilmente higienizarles limpias y desinfectadas que protejan al producto de daños mecánicos,


Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p>perdidas, desecación y oxidación excesiva, en vehículos cerrados de uso exclusivo para el transporte de alimentos exento de olores u otros agentes que provoquen contaminación, para el caso de alimentos que necesitan cadena de frío en camiones o transporte frigorífico que mantengan la preservación del producto en las temperaturas adecuadas según requiera el producto.</p> <p>Los productos deberán de ser transportados en vehículos adecuados para cada paquete de alimentos</p>
	<p>5.3. MODALIDAD DE EJECUCIÓN No aplica</p>
<p></p> <p></p> <p>Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios</p>	<p>5.4. GARANTIA COMERCIAL La garantía deberá ser de:</p> <p>PAQUETE 01 – CARNE DE AVES : FRESCO (refrigerado), hasta 07 días vida útil y CONGELADO hasta 06 meses de vida útil.</p> <p>PAQUETE 02 – CARNE DE RES Y CARNERO : FRESCO (refrigerado), hasta 07 días vida útil y CONGELADO hasta 06 meses de vida útil.</p> <p>PAQUETE 03 – PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS : hasta 03 días de vida útil.</p> <p>PAQUETE 04 – CEREALES : hasta 12 meses de vida útil</p> <p>PAQUETE 05 – HARINAS PARA PREPARACIÓN DE COMIDAS E INSUMOS PARA PANADERÍA : entre 06 meses y 01 año de vida útil</p> <p>PAQUETE 06 – ALIMENTOS ENLATADOS : entre 06 meses y 36 meses de vida útil</p> <p>PAQUETE 07 – VÍVERES SECOS, BEBIDAS Y OTROS : 03 meses de vida útil</p> <p>PAQUETE 08 – EMBUTIDOS Y ESPECIAS, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • EMBUTIDOS: 30 días de vida útil • ESPECIAS: 04 meses de vida útil • AGREGADOS: 03 días de vida útil • FRUTOS SECOS: 06 meses de vida útil <p>PAQUETE 09 – VÍVERES FRESCOS : de 02 a 03 días de vida útil</p> <p>PAQUETE 10 – TUBÉRCULOS : 04 días de vida útil a temperatura de ambiente</p> <p>PAQUETE 11 – FRUTAS : de 02 a 03 días de vida útil</p> <p>En el caso de presentar fallas o defectos de fabricación y/o producción, el postor se comprometerá a reponerlo en un plazo máximo de dos (02) días calendario, contados a partir del día siguiente hábil de la comunicación escrita realizada por la Unidad de Almacén y Distribución de la UNE.</p>
	<p>5.5. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL No aplica</p> <p>5.6. PERIODO DE CONTRATACIÓN El periodo de atención es de 12 meses, según cronograma – ANEXO 01</p> <p>5.7. LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN La entrega se realizará de manera periódicamente, según cronograma (ANEXO 01), previa emisión de la orden de compra la misma que se generará cada mes. Las entregas deberán realizarse en un plazo máximo de dos (02) días calendario contados a partir del día siguiente de recepcionado la orden de compra emitida por la UNE, debiendo realizar la</p>

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	entrega en el Almacén de Víveres de la Unidad de Almacén y Distribución de la UNE (Sede Central), sito en la Av. Enrique Guzmán y Valle s/n La Cantuta, Lurigancho Chosica, en el horario de 08:00 am a 10:00 am o 1:00 pm – 2:00 pm horas, los días de lunes a viernes, previa coordinación con la Unidad de Servicios Alimentarios.
<p>6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN</p> <p><i>Lic. Cleofe Judith Cancitiz Aguilar</i> Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios</p> 	6.1. ADELANTOS No aplica
	6.2. SUBCONTRATACIÓN No aplica
	6.3. CONFIDENCIALIDAD No aplica
	6.4. MEDIDAS DE CONTROL La UNE EGYV adoptará las medidas de seguridad necesarias para evitar el incumplimiento de las especificaciones técnicas ofertadas, debiendo reemplazar a satisfacción de la UNE EGV, en el caso de presentar fallas o defectos de fabricación y/o producción.
	6.5. CONFORMIDAD DE BIEN La Jefatura de la Unidad de Servicios Alimentarios, como área usuaria es responsable de emitir la conformidad de lo recepcionado.
	6.6. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO El pago que la Entidad realice a favor del contratista se efectuará después de ejecutada la entrega, el mismo que se depositará en el CCI del proveedor. La Entidad deberá pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios de haber recepcionado la conformidad de la atención del bien adquirido. El pago que la Entidad realice a favor del contratista se efectuará después de ejecutada la entrega, debiendo presentar la siguiente documentación: ✓ Recepción y conformidad del Almacén. ✓ Informe del área usuaria, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada. ✓ Comprobante de pago. ✓ Guía de Remisión. El comprobante de pago en original será presentado en la Unidad de Almacén ubicado en la Sede Central de la UNE EGV, quien será el encargado de tramitar la conformidad del bien.
	6.7. REAJUSTE DE PRECIOS No aplica
	6.8 PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO El proveedor ganador de la buena pro, deberá adjuntar a la suscripción del contrato en los paquetes: 4, 5, 6 y 7, Copia del Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
	6.9 OTRAS PENALIDADES En el caso de comprobar que los alimentos son diferentes a lo solicitado o se presentara alguna deficiencia en la presentación de producción que no sea repuesto en los plazos establecidos, se aplicará penalidades de un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, ítem – paquete que corresponda. Se aplicará de la siguiente forma:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

 Lic. Cleofe Judith Canciliz Aguilar Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios	DESCRIPCIÓN Que el personal que provee los Productos (por todos los Ítem/Paquete en general) no se encuentre debidamente Uniformado como determina la FAO. (Gorra; mascarilla que tape nariz y boca; un delantal de plástico; guantes limpios y sin roturas y calzado adecuado) aseado, y/o con una higiene adecuada.	PORCENTAJE 10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	MODO DE APLICAR Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria
	Que los respectivos Ítem/Paquetes, que ingresen a la ENTIDAD no estén embalados ni transportados como se estipula (el embalaje debe ser inocuo y no emanar olores o sabores extraños al producto, y transportados en jvas de plásticos limpias, sobre parihuelas, el transporte es en carros cerrados exento de olores y de uso exclusivo para transporte de alimentos.) de forma que garantice la salud de los beneficiados.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria
	Que los productos Ítem/Paquetes en General que se internen en la Entidad no se encuentren en óptimas condiciones en cumplimiento a las Especificaciones Técnicas (Picados, magullados, manchas, suciedad entre otros)	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria
 6.10. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado de acuerdo al artículo 146° del RLC, por un plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la UNE.			
7. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN A. Capacidad Legal Las copias requeridas de Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante, las copias de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, autorización de funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por SENASA a nivel nacional, las copias de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor, deberán ser presentadas por los postores de acuerdo a los			

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

ítems que postula y al ente rector correspondiente.

- ✓ Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos) (DE CORRESPONDER).
- ✓ Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor. (DE CORRESPONDER)
- ✓ Copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por SENASA a nivel nacional, solo en el caso de ítem Carne de Pollo.
- ✓ Copia de la Constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor emitidos por el Terminal Pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productos o proveedor del postor, además de la copia del Protocolo Técnico de habilitación de Embarcación, otorgado por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP), solo para el caso del Paquete de Productos Hidrobiológicos.
- ✓ Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- ✓ Permiso sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una carta de autorización suscrito por el dueño del documento autorizando al uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados del paquete 3.
- ✓ Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código alimentario, en cumplimiento con el Artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.


B. Experiencia del Postor

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 500,000.00 (Quinientos mil y 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.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de alimentos.


Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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.

- 1 Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de 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 fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola


.....
Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

"Alma Máter del Magisterio Nacional"



OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Unidad de Servicios Alimentarios

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Cantuta, 08 de setiembre del 2023.

Oficio N°304-2023-USA-UNE.

	<p><i>declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"</i> (...) <i>"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".</i></p>
	<p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>
	<table border="1"><tr><td><p>Importante</p><p><i>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".</i></p></td></tr></table>
<p>Importante</p> <p><i>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".</i></p>	



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios